

ALMANAQUE DEL LABRADOR Y GANADERO



PARA EL AÑO 1922



PUBLICADO POR EL

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

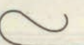
MONTEVIDEO



Sección SEGUROS RURALES

NOVENO AÑO

Se reparte gratis a los asegurados




ACEITE DE OLIVA
G. SENSAT
Aceite Sublime
CONTENIDO 2'400 LITROS NETO


YERBA MATE ESPECIALISIMA
SARA
UNICOS IMPORTADORES
CARRAU & Cª MONTEVIDEO

31 días **ENERO** Sol en Acuario

SANTORAL

1 Dom.	*La Circuncisión del Señor.* — Stos. Justino y Basilio obs. — **Año Nuevo.**
2 Lunes	Stos Isidoro ob., Narciso, Marcelino, Defendente y Argeo mrs.
3 Martes	Stos. Antero papa y mártir, Florencio ob. y Genoveva virgen.
4 Miérc.	*El Santísimo Nombre de Jesús.*—Stos. Aquilino mr., Tito y Timote ob.
5 Jueves	Stos. Telésforo papa y mr., Simeón monje, Emilina y Amalia.
6 Viernes	☾ *La Adoración de los Stos. Reyes.*—San Melaino. — *Fiesta de ambos preceptos.* — **Día de los Niños.**
7 Sábado	Stos. Julián y Teodoro mártires, y Raimundo. — *Ábrense las velaciones.*
8 Dom.	Stos. Luciano, Teófilo, Eladio y compañeros mrs. y Erardo.
9 Lunes	Stos. Marcelino y Pedro obs., Justina m., Pascasia v. y Basilisa.
10 Martes	Stos. Agatón papa, Guillermo arz., Juan Bueno ob. y Nicanor m.
11 Miérc.	Stos. Higinio p. y m., Alejandro ob., Anastasio mj., Salvio m. y Hortensia.
12 Jueves	Stos. Benito, Modesto, Victoriano, Arcadio, Tigrio y Greca v. m.
13 Viernes	● Stos. Gumersindo pbro. y m. y Leoncio obispo. — **Duelo Nacional.**
14 Sábado	Stos. Hilario ob. y dr., Félix pbro., Blanca vrg. y Ulderico m.
15 Dom.	Stos. Bonifacio ob., Mauro y Macario abs., Mauricio m. y Secundina v. m.
16 Lunes	Stos. Fulgencio o. d., Marcelo p. m., Honorato o., Estefanía y Priscila.
17 Martes	Stos. Antonio ab., Sulpicio ob., Mariano, Fortunato y comps. mártires.
18 Miérc.	*La Sagrada Familia,* (fiesta Patronal del Sauce).—La Cátedra de San Pedro en Roma, San Leonardo y santas Librada y Prisca mártires.
19 Jueves	Stos. Canuto rey, Ponciano, Pablo y Mario mrs. y sta. Marta.
20 Viernes	☽ Stos. Fabián p. y Sebastián mártires y Eutimio abad.
21 Sábado	Sta. Inés v. y m., stos. Fructuoso y Patroclo mrs., Publio y Epifanio.
22 Dom.	Stos. Vicente diác. y m., Anastasio, Oroncio y Botondo ms. y Gaudencio.
23 Lunes	Stos. Ildefonso arz. y Emerenciana. — Nuestra S. de Belén.
24 Martes	Nuestra Señora de la Paz, y santos Timoteo obispo y mártir y Eusebio mártir.
25 Miérc.	La Conversión de S. Pablo a., ss. Máximo y Donato.
26 Jueves	Stos. Policarpo ob. y mr. y Paula viuda. — *Abrense los Tribunales.*
27 Viernes	㊉ Stos. Juan Crisóstomo ob. y d., Mauro ob., Vitalino p. y Elvinra v. y m.
28 Sábado	Stos. Julián y Valerio obs., Teresio, Cirilo y Flaviano mrs.
29 Dom.	Stos. Francisco de Sales obispo y doctor, Mauro y Constancio mártires.
30 Lunes	Sta. Martina vg. y mr., Lesmes ob., Gerardo y Jacinta.
31 Martes	Stos. Pedro Nolasco fd., Ciro, Saturnino, Víctor y Tirso mrs.

28 días **FEBRERO** Sol en Piscis

SANTORAL

1 Miérc.	Stos. Cecilio e Ignacio obispos y mártires, Efrén y Brígida virgen.
2 Jueves	(*) *La Purificación (Candelaria).* — Santos Cándido y Feliciano mártires.
3 Viernes	Stos. Blas obispo y mártir, Eulogio, Hipólito y compañeros mártires.
4 Sábado	Stos. Andrés Corsino obispo, José, Leonisa, Gilberto y Aventino.
5 Dom.	☾ Sta. Agueda virgen y mártir, ss. Albino, Felipe de Jesús y *26 mártires del Japón.*
6 Lunes	Stos. Dorotea, Tito, Silvano y Amando.
7 Martes	Stos. Romualdo abad, Ricardo rey, Teodoro m. y Moisés obispo.
8 Miérc.	Stos. Juan de Mata, Lucio, Ciriaco y Carlota.
9 Jueves	Sta. Apolonia virgen y mártir, y San Fructuoso ar. (Patrono *de Tacuarembó*).
10 Viernes	Stos. Sabino obispo, Guillermo, Escolástica, Austreberta v., y Arnaldo.
11 Sábado	● Nuestra Señora de Lourdes. Santos Desiderio y Lázaro.
12 Dom.	*Septuagésima.* — Santas Eulalia, Eufrosina y Ubelina y s. Melecio. — Hoy empieza el plazo acordado para el cumplimiento Pascual.
13 Lunes	Stos. Gregorio II p., Lucino, Benigno mártir y Maura.
14 Martes	Stos. Valentín, Vital, Ildefonso, Zenón y Dionisio.
15 Miérc.	Stos. Faustino y Jovita, Leoncia y Licinia.
16 Jueves	Stos. Isaías, Elías y Justo mártires y Juliana.
17 Viernes	Stos. Julián y Teódulo mártires, Silvino obispo, Secundino m. y Mariana.
18 Sábado	☽ Stos. Simeón, Claudio, Anselmo y Eladio.
19 Dom.	*Sexagésima.* — Stos. Gabino, Tulio, Marcial, Conrado, Alvaro y Beatriz. — **Duelo Nacional.**
20 Lunes	Stos. Zenobio, León, Eleuterio, Nemesio y Potamio.
21 Martes	Stos. Félix, Severino y Sérvulo.
22 Miérc.	La Cátedra de San Pedro en Antioquía.
23 Jueves	Stos. Pedro Damián obispo y doctor, Sireno, Lizaro y Marta v. m.
24 Viernes	Stos. Matías ap., Sergio, Ediberto rey, y Letardo.
25 Sábado	Stos. Victorino, Nicéforo, Casarea, Primitiva y Constancia.
26 Dom.	⊕ *Quincuagésima.* — Nuestra Señora de Guadalupe, patrona de Canelones. — Stos. Nestor, Porfirio, Alejandro y Matilde, v. — **Carnaval.**
27 Lunes	Stos. Leandro, Eulogio, Baldomero, Basilio y Onorina v. m.
28 Martes	Stos. Román, Fortunato, Rufino y Osvaldo. — *Fiesta Cívica.* — **Grito de Asencio.**

31 días **MARZO** Sol en Aries

SANTORAL

1 Miérc.	*De Ceniza.* — Stos. Rosendo, Albino, Rudecindo y Eudoxia m. *Ay. y abs. (Ciérranse las velaciones.)*
2 Jueves	El Sto. Angel Custodio de esta Rep. (Concesión Pontificia de 1867).
3 Viernes	Sts. Emeterio, Celedonio y Marino mrs., y Cunegunda. *Ayuno y abs.*
4 Sábado	Stos. Lucio, Umberto, Casimiro, Basilio, Eugenio y Arcadio.
5 Dom.	1.º *de Cuaresma.* — Stos. Adrián, Eusebio y comp. mrs., Teófilo, Virgilio y Eugenia m.
6 Lunes	☾ Stos. Víctor, Zenón y Olegario, Bonifacio mr. y Coleta.
7 Martes	Sto. Tomás de Aquino dr., stas. Perpetua y Felicitas mrs.
8 Miérc.	Stos. Antonio, Ponedo mrs. y Juan de Dios fund. *Ayuno. Témpora.*
9 Jueves	Stos. Gregorio, Cirilo, Metodio y Catalina de Bolonia.
10 Viernes	Stos. Melitón y cps. mrs. de Sebaste, Dionisio y Cipriano mrs. *Ay. y abs. Témpora.*
11 Sábado	Stos. Eulogio, Constantino, Fermín y Aurea. *Témpora.* (P. de San José de Mayo).
12 Dom.	2.º *de Cuaresma.* — Stos. Rodrigo y Macedonio mrs.
13 Lunes	● Stos. León ob. y mr., Florentina y Matilde r. y v.
14 Martes	Stos. Aristóbulo, Longino sold. m., Zacarías p. y Probo ob. *Ayuno.*
15 Miérc.	Stos. Julia, Ciriaco m., Agapito, Hilario y Eriberto.
16 Jueves	Stos. Patricio y Agrícola o., José de Arimatea y Gertrudis v. *Ay. y abs.*
17 Viernes	San Gabriel Arcángel, Nuestra Señora de la Misericordia.
18 Sábado	*Conmemoración solemne de San José.*
19 Dom.	3.º *de Cuaresma.* — Stos. Maximiliano m., y Gregorio I el Magno papa.
20 Lunes	☽ Santas Alejandrina, Claudia y compañeros márt. — **OTOÑO.**
21 Martes	San Benito abad fundador y santa Clemencia v.
22 Miérc.	Stos. Basilio m. y Deogracias ob. *Ayuno.*
23 Jueves	Stos. Fidel y Victoriano mrs. y Teodosia vg.
24 Viernes	Stos. Agapito, Arnoldo, Latino y Seleucio. *Ayuno y abstinencia.*
25 Sábado	*La Anunciación de N. Sra.* y la *Encarnación del Hijo de Dios.*
26 Dom.	4.º *de Cuaresma.* — Stos. Teodosio, Braulio, Manuel y Eugenia.
27 Lunes	Stos. Lázaro, Alejandro, Juan Damasceno, Lilia y Ruperto.
28 Martes	○ Stos. Doroteo y Prisco mrs. y Sixto III papa.
29 Miérc.	Stos. Cirilo y Sixto, Segundo y Tomás, mrs. *Ayuno.*
30 Jueves	Stos. Régulo y Zóximo obs., Juan Clímaco abad y Margarita virgen.
31 Viernes	Stos. Benjamín, Teódulo m., Amós p., Bibiana y Balbino. *Ayuno y abs.*

30 días **ABRIL** Sol en Taurus

SANTORAL

1 Sábado	Stos. Venancio o. y m., Hugo o. y Bonifacio ob.
2 Dom.	*Pasión.* — Stos. Urbano ob., Francisco de Paula fundador, y sta. Teodosia.
3 Lunes	Stos. Benigno m., Ricardo ob. y Benito de Palermo.
4 Martes	Stos. Isidoro arz. y doctor, Ambrosio y Plácido obs.
5 Miérc.	☾ Stos. Zenón y Vicente Ferrer, stas. Irene, Emilia vgs. y ms. *Ayuno.*
6 Jueves	Stos. Sixto I p. y mr., Marcelino mr. y Celestino papa.
7 Viernes	Stos. Epifanio ob. y mr. Ciriaco y 10.000 comps. mrs. *Ayuno y abs.*
8 Sábado	Stos. Dionisio y Amando ob., Alberto Magno y Macaria.
9 Dom.	*Ramos.* — Demetria e Hilario mrs., Casida vg. y Marcelo.
10 Lunes	*Santo.* — Stos. Urbano, Apolonio mrs., Daniel y Ezequiel profs. — **Semana del Turismo.**
11 Martes	● *Santo.* — Stos. León I el Grande, Felipe ob., Isaac y Florencia.
12 Miérc.	*Santo.* — Stos. Constantino ob. y m., Julio I papa, y Susana vg. *Ayuno.*
13 Jueves	*Santo.* — Stos. Caprio ob., Hermenegildo rey y m., e Ida. *Ayuno.*
14 Viernes	*Santo.* — Stos. Próculo ob. y m., Justino, Valeriano y Tiburcio m. *Ayuno y abs.*
15 Sábado	*Santo.* — Stos. Eutiquio o., Teodoro mr., Elena y Anastasia mrs.
16 Dom.	*Pascua de Resurrección.* — Stos. Calixto y Cayo mrs., Fructuoso, Toribio y Paterno obs.
17 Lunes	Stos. Aniceto, Hermógenes y Roberto. *(Abrense las velaciones.)*
18 Martes	☽ Stos. Perfecto y Apolonio mrs., Eleuterio ab. y Andrés.
19 Miérc.	Stos. Jorge y Expedito, León IX p., y Crescencio. — *Fiesta Cívica.* — **Día de los Treinta y Tres.**
20 Jueves	Stos. Sulpicio mr., Marcelino ob., Teófilo, Inés, Adalgisa y Cesáreo m.
21 Viernes	Stos. Simeón o. y mr., Silvio mr., Anselmo o. y dr., Anastasio y Laura.
22 Sábado	Stos. Sotero y Cayo m., León o., Teodoro, Lucas, Virginio y Parmenio.
23 Dom.	*Cuasimodo.* — Stos. Adalberto ob. y mr., Félix pbro., Aquiles m., Jorge y Pompilio.
24 Lunes	Stos. Fidel m., Sabas, Eusebio, Longino y Honorio.
25 Martes	Stos. Marcos ev., Esteban o. y mr., y Herminio. — *Letanías mayores.*
26 Miérc.	Stos. Cleto y Marcelino mrs., Nuestra Señora del Buen Consejo.
27 Jueves	◯ Stos. Anastasio p., Toribio arz., y el Beato Pedro Canisio.
28 Viernes	Stos. Pablo de la Cruz, Vital y Eusebio mrs., y Prudencio ob.
29 Sábado	Stos. Secundino ob., Pedro de Verona y Emiliano mrs. y Paulino ob.
30 Dom.	Stos. Eutropio o. y m., Mariano m., Sofía v. y m., y Catalina de Sena v.

Carlos Berrutti

MÉDICO - CIRUJANO - PARTERO

Santa Isabel — *Dpto. Tacuarembó*

Almacén,
Tienda y Ferretería
DE
CARLOS BRUNI

COMPRA Y VENTA
DE FRUTOS DEL PAÍS

Agente del
Banco de Seguros del Estado
Sección Granizo y Sección Vida

Depósito de Cerveza
de la Cervecería Montevideana

Teléfono: LA URUGUAYA, 48

SANTA ROSA

Departamento de Canelones



DE
José Gutiérrez

Amplias comodidades
para viajeros

Casa fundada en el año 1841

CALLE EUSEBIO PIRIZ, N.º 914
Ciudad Durazno

HOTEL ORIENTAL

DE

ANGEL MARTÍNEZ

Plaza 19 de Abril — Treinta y Tres

31 días **MAYO** Sol en Géminis

SANTORAL

1 Lunes	Stos. Felipe y Santiago, Patronos de esta República, y Sta. Segismunda. — **Día de los Trabajadores.**
2 Martes	Stos. Anastasio ob., Valentín, Mafalda y Flaminia. — **Día de España.**
3 Miérc.	La Invención de la S. Cruz. — Stos. Alejandro y Juvenal.
4 Jueves	☾ Sta. Mónica vda., stos. Silvano y Ciriaco obs. y mrs.
5 Viernes	Stos Pío V. p., Máximo y Eulogio obs. y la Conversión de San Agustín.
6 Sábado	Stos. Juan *Ante-portam Latinam,* y Benita vg.
7 Dom.	Stos. Estanislao obispo y martir, Florio y Augusto mrs. y Benedicto II.
8 Lunes	La Aparición de San Miguel Arcángel, N. Señora de Pompeya.
9 Martes	Stos. Gregorio Nacianceno ob. y dr., Geroncio ob., y Hermes mr.
10 Miérc.	Stos. Antonio, Cataldo y Job. — *Fiesta de N. Sra. de la Misericordia.*
11 Jueves	● Stos. Anastasio, Lisinio, Florencio mrs. y Mamerto ob.
12 Viernes	Stos. Dionisio m., Epifanio, Domingo de la Calzada, Pancracio y Nereo m.
13 Sábado	*Nuestra Sra. de Luján* (Patrona de Florida). Stos. Segundo ob. y mr.
14 Dom.	Stos. Bonifacio, Víctor, Pascual I, Justa y Justina.
15 Lunes	Stos. Isidro Labrador (Patrono de las Piedras) y Torcuato.
16 Martes	Stos. Peregrino, Juan Nepomuceno y Genadio mrs., y Ubaldo.
17 Miérc.	Stos. Pascual Bailón, Pablo, Heraclio y Aquilino mrs.
18 Jueves	☽ Stos. Venancio y Enrico mrs., y Félix Cantalicio. *Fiesta Cívica.* — **Batalla de las Piedras.**
19 Viernes	Stos. Pedro Celestino, Juan de Cetina y Pedro mrs., y Prudencia vg.
20 Sábado	Stos. Bernardino de Sena, Alejandro, Anastasio y Teodoro.
21 Dom.	Stos. Valente ob. y mr., Secundino, Hospicio y Poliuto mr.
22 Lunes	Stos. Indalecio, Castro y Emilio mrs., Elena v. y Rita de Casia vda. *Rogaciones.*
23 Martes	La Aparición de Santiago ap., stos. Basilio y Julián mrs. y Desiderio. *Rogaciones.*
24 Miérc.	*Nuestra Señora Auxilio de los Cristianos.* Stas. Marciana y Susana ms. *Rogaciones.*
25 Jueves	*La Ascensión del Señor.* — **Día de América.**
26 Viernes	○ Stos. Eleuterio ob. y m., Zacarías ob. y m., y Felipe de Neri.
27 Sábado	Stos. Juan I p. mr., Julio m., Beda y María Magdalena.
28 Dom.	Stos. Justo, Germán y Agustín obs., Emilio y Podio.
29 Lunes	Stos. Restituto, Máximo, Maximiano, Sincinio y Teodosia m.
30 Martes	San Fernando III, rey de España, (Patrono de Maldonado).
31 Miérc.	Nuestra Señora del Sagrado Corazón. — Stos. Crescenciano y Cancio.



30 días **JUNIO** Sol en Cáncer

SANTORAL

1 Jueves	Stos. Pánfilo y Pablo obs. y mrs., Juvencio m. y Fortunato obispo.
2 Viernes	☾ Stos. Erasmo ob. y m. y Eugenio.
3 Sábado	Stos. Claudio, Luciano, Cecilia y Paula. *Abstinencia sólo.*
4 Dom.	*Pentecostés.* — Stos. Quirino ob. y mr., Arecio y Daciano ms.
5 Lunes	Stos. Bonifacio ob. y mr., Marcelino, Nicanor y Faustino mártires.
6 Martes	Stos. Alejandro ob. y mr., Amancio m. y Norberto obispo y fund.
7 Miérc.	Stos. Sicarión y Pedro mrs., Pablo ob. y Roberto ob. *Témpora.*
8 Jueves	Stos. Guillermo arz., Maximino, Heraclio y Severino obs.
9 Viernes	● Stos. Primo y Feliciano mrs., Ricardo ob. y mr., Julián monje. *Témpora.*
10 Sábado	Stos. Máximo y Timoteo obs., mrs., y Margarita. *Témpora.*
11 Dom.	*La Santísima Trinidad.* — Stos. Bernabé ap., Félix y Fortunato mrs.
12 Lunes	Stos. Basilides y Nazario mrs., y León III papa.
13 Martes	Stos. Antonio de Padua (Patrono de Sarandí del Yí) y Peregrino o. m.
14 Miérc.	Stos. Marciano o. m., Anastasio pbro. mr., Valerio y Rufino mr.
15 Jueves	*Corpus Christi.* — Santos Vito, Modesto y Julio mártires.
16 Viernes	Stos. Quírico ob., Juan Francisco de Regis, Justina y Faustina mártires.
17 Sábado	☽ Stos. Manuel y Jeremías mrs., y Teresa reina de León.
18 Dom.	*Solemne procesión de Corpus.* — Stos. Ciriaco, Marco y Marcelino mrs.
19 Lunes	Stos. Gaudencio ob., Gervasio y Protasio m., y Juliana de Falconerio v. y f. — **Día de Artigas.**
20 Martes	Stos. Silverio p. y mr., Pablo y Ciriaco mr., y Vacario ob.
21 Miérc.	Stos. Luis Gonzaga, Terencio ob. y mr., y Rufino y Apolinario mrs. — **INVIERNO.**
22 Jueves	Stos. Albano, Acasio y comp. mrs., Paulino y Juan obs.
23 Viernes	*El Sagrado Corazón de Jesús.* — Stos. Juan, Zenón y Cenas mrs., Lanfranco y Agripina mr. — Hoy concluye el plazo para el cumplimiento del precepto Pascual.
24 Sábado	*La Natividad de S. Juan Bautista.* — (Patrono de Sta. Lucía y Pocitos).
25 Dom.	○ Stos. Antidio m., Eloy y Próspero obs. y Guillermo.
26 Lunes	Stos. Juan y Pablo hermanos, Pelagio y Superio mrs.
27 Martes	*Nuestra Señora del Perpetuo Socorro.* — Stos. Zoilo y comp. mrs. y Ladislao I rey de Hungría.
28 Miérc.	Stos. Irineo y Benigno obs. y mrs., Luciano y Pablo I ps. *Abstinencia.*
29 Jueves	*San Pedro* (P. del Durazno) y *San Pablo,* Marcelo y Anastasio.
30 Viernes	La Conm. de S. Pablo, Ap. Marciano ob., Corina y Emiliana.

31 días **JULIO** Sol en Leo

SANTORAL

1 Sábado	☾ *La Preciosísima Sangre de N. S. Jesucristo.* — Stos. Casto y Secundino obs. y mrs., Teodosio pbro. y Leonor vda.
2 Dom.	*La Visitación de la S. V. María a su prima S. Isabel.* N. Sra. del Huerto.
3 Lunes	Stos. Jacinto, Ireneo y Eulogio mrs., Heliodoro y Marcial.
4 Martes	Stos. Laureano arz. de Sevilla mr., y Flaviano ob.—*Feriado.*— **Día de la Democracia.**
5 Miérc.	Stos. Cirilo y Metodio obs., Filomena v., y Miguel de los Santos.
6 Jueves	Stos. Rómulo y Paladio obs., Jenaro pbro. e Isaías prof.
7 Viernes	Stos. Fermín ob. y mr., Victoriano, Sinforiano m. y Lorenzo.
8 Sábado	● Stos. Aquilo y Procopio y s. Isabel R. de Portugal.
9 Dom.	Stos. Cirilo y Briscio obs. y mrs., Zenón y Alejandro mrs.
10 Lunes	Stos. Cristóbal m., Amalia y Rufina vgs., y Felicitas y sus 7 hijos ms.
11 Martes	Stos. Pío I p. y mr., Juan ob., Abundio pbro. y Marciano mr.
12 Miérc.	Stos. Nabor y comps. mrs. y Paterniano o., Juan Gualberto a. y Estefanía v.
13 Jueves	Stos. Anacleto p. y mr., Silas, Serpión y Eugenio mrs.
14 Viernes	Stos. Justo y Pocas sold. m., Buenaventura o. y d. y Adela vd. — *Feriado.* — **Día de la Humanidad.**
15 Sábado	*El Santísimo Redentor.* Santos Jenaro m., Atanasio ob. y Enrique emp.
16 Dom.	*N. S. del Carmen.* (Patrona del Cordón, Aguada, Migues, Salto y Carmelo) y San Fausto mr.
17 Lunes	☽ Stos. León IV p., Alejo y Arnaldo y stas. Marcelina y Generosa mrs.
18 Martes	Stos. Camilo de Lelis, Bruno ob. y Sinforosa y 7 hijos mrs. *Fiesta Cívica.* — **Jura de la Constitución de 1830.**
19 Miérc.	Stos. Vicente de Paul fr., Arsenio y Justa, Rufina y Aurea vgs. y mrs.
20 Jueves	Stos. Jerónimo, Emiliano y Elías pf.
21 Viernes	Stos. Alejandro, Feliciano y Longino m., Daniel prf. y Práxedes vg.
22 Sábado	Stos. Teófilo y Platón ms., y María Magdalena.
23 Dom.	Stos. Apolinar ob. y mr., Teófilo mr., Liborio ob., y Rómula vg.
24 Lunes	⊕ Stos. Vicente mr., Francisco Solano, Cristina vg. mr., y Valdimoro.
25 Martes	*Santiago el Mayor, Apóstol,* stos. Cristóbal y Teodomiro mrs.
26 Miérc.	Sta. Ana, madre de N. S., sts. Jacinto m., Valente o.
27 Jueves	Stos. Pantaleón mr., Hermolao pbro., Aurelio mr. y Natalia mr.
28 Viernes	Stos. Víctor p. y mr., Nazario y Celso mrs., e Inocencio I papa.
29 Sábado	Stos. Félix p. y mr., Simplicio y Faustino mrs., Serafina y Marta.
30 Dom.	Stos. Abdón y Senén mrs., stas. Julita y Segunda mrs. y Donatila.
31 Lunes	☾ San Ignacio de Loyola fund. — *Indulgencia plenaria en el Seminario.*

31 días **AGOSTO** Sol en Virgo

SANTORAL

1 Martes	Los siete Macabeos mrs. y stas. Fe, Esperanza y Caridad.
2 Miérc.	*N. S. de los Angeles.* San Alfonso M.ª de Ligorio ob. y d. — *Ind. de la Porciúncula.*
3 Jueves	La Invención del cuerpo de San Esteban prom., stos. Nicodemus y Gamaliel.
4 Viernes	Santo Domingo de Guzmán fr. (Patr. de Soriano.)
5 Sábado	N. S. de las Nieves; stos. Emidio obispo y mártir, Casimiro y Casiano obispos.
6 Dom.	La Transfiguración del Señor; stos. Sixto II papa y mártir, Justo y Pastor h. m.
7 Lunes	● Stos. Donato obispo y mártir, Cayetano fr., Fausto mártir, Alberto y Vitricio.
8 Martes	Stos. Ciriaco, Marino y Eleuterio ms., Arturo y Herminia ms.
9 Miérc.	Santos Román, Secundino y Marcelino mártires.
10 Jueves	Stos. Lorenzo diá. y mártir, y Paula y Asteria vírgenes y ms.
11 Viernes	Stos. Alejandro, Rufino y Tiburcio mártires, Susana y Filomena vírgenes y mártires.
12 Sábado	Stos. Macario, Julián y Aniceto mrs., Felicísima vg., y Clara virgen y f.
13 Dom.	Stos. Hipólito, Casiano, Juan Barchmans y Concordia.
14 Lunes	Stos. Calixto y Marcelo obispos y mártires, Demetrio mártir y Eusebio papa. — *Abstinencia.*
15 Martes	☽ *La Asunción de Nuestra Señora.* — Stos. Napoleón y Tarsicio brs.
16 Miérc.	*San Joaquín Padre de N. Señora.* — Stos. Roque y Tito diács.
17 Jueves	Stos. Jacinto, Pablo, Bonifacio y Severo mártires, Anastasio, obispo y Juliana mártir.
18 Viernes	Stos. Agapito, Lauro y Floro mártires, León, Clara de la Cruz y Elena em.
19 Sábado	Stos. Ludovico, Magno, Timoteo obispos y ms., Italo y s. Tecla.
20 Dom.	Stos. Bernardo obispo y dr., Leovigildo y Severo mártires, y Filiberto abad.
21 Lunes	Sta. Juana Francisca Fremiot virgen y f.
22 Martes	○ Stos. Hipólito ob. y mr., Sinforiano, Filiberto y Mauro mrs.
23 Miérc.	Stos. Restituto, Donato, Bernardo, Felipe, Benicio, María y Gracia, mártires.
24 Jueves	Sts. Bartolomé ap., Tolomeo y Román obs. y ms., y Aurea v. y m.
25 Viernes	Stos. Luis, rey de Francia, Ginés, Patricia y Magín mártires.— *Fiesta Cívica.* — **Independencia Nacional.**
26 Sábado	Stos. Ceferino p. m., Ireneo, Simplicio e hijos, Constantino y Victoriano.
27 Dom.	*Fiesta del Purísimo Corazón de María Sma.* — San José de Calasanz.
28 Lunes	Stos. Agustín ob., dr. y f. (Pat. de la Unión.) Pelagio m., y Ermete.
29 Martes	☾ *N. S. de la Guardia.* (Tutelar de la capilla de la Barra de S. Lucía). La Degollación de San Bautista y San Andrés.
30 Miérc.	*Santa Rosa de Lima* virgen, Patrona de América.
31 Jueves	S. Ramón Nonato (Patrono de San Ramón).

30 días **SETIEMBRE** Sol en Libra

SANTORAL

1 Viernes	Stos. Terenciano obispo y mártir, Vicente mártir, Gil obispo y Verena vg.
2 Sábado	Stos. Antonio, Zenón y sus hijos. Elección de S. S. Benedicto XV.
3 Dom.	Stos. Sandalio mr., Ladislao rey, Serapia y Basilisa vgs. y mrs.
4 Lunes	Stos. Marcelo ob. y mr., Casto y Máximo mrs. y Cándida vda.
5 Martes	Stos. Victoriano ob. y mr., Rómulo mr. y Lorenzo Justiniano ob.
6 Miérc.	● Stos. Zeto, Eugenio y cps. mrs., Eleuterio ab., y Zacarías prof. Coronación de S. S. Benedicto XV en 1914.
7 Jueves	Stos. Juan y Anastasio mr., Regina vg. y Claudio ob.
8 Viernes	* *La Natividad de la B. V. María.* Sta. Adela mr. y N. S. de Aranzazú.
9 Sábado	Stos. Doroteo, Gorgonio mrs., Pedro Claver y Sergio p.
10 Dom.	Stos. Clemente y Víctor mrs., Nicolás de Tolentino c. y Pulqueria em.
11 Lunes	Stos. Proto y Jacinto hns. mrs. y Teodoro.
12 Martes	*El Dulce Nombre de María.* Stos. Amato, Leoncio, Lesmes y *com. mr.*
13 Miérc.	Stos. Eulogio abad., Amado y Eugenia vg.
14 Jueves	☽ La Exaltación de la S. Cruz de N. S. J. Stos. Crescencio y Rómula mr.
15 Viernes	*Los Dolores de N. Sra.* — (P. de Dolores, Reducto y Libertad). — Santos Nicomedes pbro. y mr., Emiliano y Jeremías mrs. y Eutropía.
16 Sábado	Stos. Cornelio p. y mr., Cipriano ob. y mr. y Rogelio mr.
17 Dom.	Stos. Lamberto ob. y m., y la Impresión de las Llagas de San Francisco.
18 Lunes	Stos. José de Cupertino, Metodio ob. y mr., Irene y Sofía.
19 Martes	Stos. Jenaro ob. y mr., Constancio m. y el b. Alfonso Orozco.
20 Miérc.	Stos. Eustaquio y comp. mrs. y Susana m. — *Feriado.* — *Témpora.* — **Día de Italia.**
21 Jueves	☺ Stos. Mateo apóstol y evang. e Isacio. — *Fiesta Cívica.* — **Cabildo abierto.**
22 Viernes	Stos. Mauricio y cps. ms., Florencio, Santino ob., y Tomás de Villanueva. — **PRIMAVERA.** — **Duelo Nacional.**
23 Sábado	Stos. Lino, Constancio y Tecla. — *Témpora.*
24 Dom.	*Nuestra Sra. de las Mercedes* (P. de Mercedes). S. Gerardo.
25 Lunes	Stos. Fermín ob. y mr., Cleofás y Herculano mrs., y Aurelia.
26 Martes	Stos. Cipriano, Justina y Crescencio mrs. y Orencio ob.
27 Miérc.	☾ Stos. Adolfo, Juan, Cosme y Damián mrs., Elzeario y Florentino, mrs.
28 Jueves	Stos. Wenceslao, Eliodoro y Marcial mrs., Salomón y Silvino obispos.
29 Viernes	La Dedicación de S. Miguel Arcángel. Sts. Fraterno, Eustaquio y Plauto.
30 Sábado	Stos. Jerónimo d. y fd., Víctor y Antonio ms., Honorio y Gregorio obs.

31 días **OCTUBRE** Sol en Escorpión

SANTORAL

1 Dom.	Stos. Veríssimo y Crescente mrs. y Remigio arz.
2 Lunes	Los Stos. Angeles Custodios, Stos. Eleuterio y Leodegario mrs.
3 Martes	Stos. Cándido y comps. mrs., Maximino ob., Gerardo abad y Silvia.
4 Miérc.	San Francisco de Asís, (P. de la Parroquia de S. Francisco y Lascano).
5 Jueves	● Stos. Atiliano y Apolinar obs., Plácido y compañeros mrs.
6 Viernes	Stos. Bruno, Román ob., Casto y Emilio mrs., Adalgisio y s. Fe mártir.
7 Sábado	*Ntra. Sra. del Rosario* (*Pat.* del Rosario y Paysandú). — Stos. Sergio y Marcelo mrs., Marcos papa y Julio y Justina vírgs.
8 Dom.	Stos. Demetrio, Nestor y Pedro mr., Brígida vda. y Pelagia pte.
9 Lunes	Stos. Dionisio Areopagita y Eleuterio.
10 Martes	Stos. Francisco de Borja, Luis Beltrán e Irene virgen y mártir.
11 Miérc.	*La Maternidad de Nuestra Señora.* — Stos. Germán c. m., *Plácido Ginés y Andrónico mártires.*
12 Jueves	Nuestra Sra. del Pilar, (P. de Melo, Fray Bentos y Sarandí Grande); stos. Cipriano y Serafín. — **Fiesta de la Raza.**
13 Viernes	☽ Stos. Teófilo o., Eduardo Rey de Inglaterra, Venancio o. y Daniel m.
14 Sábado	Stos. Calixto I p. y m., Donación y Carponio ms., y Fortunata vr. y m.
15 Dom.	Sta. Teresa de Jesús v. fd., sts. Gerardo de Majela, Antíoco y Aquiles m.
16 Lunes	*La Pureza de Nuestra Señora.* — Stos. Ambrosio y Florentino obispos.
17 Martes	Stos. Mariano m., Nino, Eduviges v., y sta. Margarita de Alacoque v.
18 Miérc.	Stos. Lucas evang. Justo mj. y Julián erm.
19 Jueves	Stos. Pedro de Alcántara fund., Lucio y Tolomeo mr. y Rosina virgen.
20 Viernes	☺ Stos. Feliciano ob., Artemio y Aurelio mrs., Irene y Juan Cancio mr.
21 Sábado	Stos. Hilarión y Ursula y compañeros (Dedic. de la Catedral).
22 Dom.	Sta. María Salomé vd. y s. Veremundo o. y Heraclio mártir. — **Duelo Nacional.**
23 Lunes	Stos. Servando, Germán y Teodoro mrs., y Juan de Capistrano.
24 Martes	Stos. Rafael Arcángel (P. de Melo). Fortunato y cp. mártir, y Martín.
25 Miérc.	Stos. Crisanto, Crispín y Cipriano y cmp. mrs., Frutos y Daría m.
26 Jueves	Stos. Evaristo p. y mr., Luciano, Marciano y Servando mrs.
27 Viernes	☾ Nuestra Señora de la Paz (Titular de la Capilla de la Paz). Stos. Florencio y Sabina.
28 Sábado	Stos. Simón y Judas Tadeo após., Cirilo y Fidel mártires.
29 Dom.	Stos. Narciso y Maximiliano o. m., Eusebia, Ermelinda m. y Beatriz.
30 Lunes	Stos. Claudio y Cenobio obs., Saturnino y Serapión mártires.
31 Martes	Stos. Quinto, Nemesio y su hija Lucila, mártires.

30 días **NOVIEMBRE** Sol en Sagitario

SANTORAL

1 Miérc.	*La Fiesta de todos los Santos.* — Stos. Cesáreo y Doria. (Obligación de oír misa, pero se puede trabajar).
2 Jueves	**La Conmemoración de los Fieles Difuntos.** — Ss. Mauricio y Ambrosio abs. — *Feriado.*
3 Viernes	Los innumerables mártires de Zaragoza, S. Valentín pbro. y Malaquías obispo.
4 Sábado	● Stos. Carlos Borromeo arz. (P. de San Carlos), Vital y Agrícola ms.
5 Dom.	San Zacarías y santa Isabel, padres de San Juan Bautista, y s. Leto pbro.
6 Lunes	Stos. Leonardo monje, Protasio, Atico y Vinoco.
7 Martes	Stos. Herculano y Amaranto m., Ernesto ab. y el b. Gabriel Perboyre m.
8 Miérc.	*El Patrocinio de Nuestra Señora.* — Stos. Severo, Severino y Victoria hnos. mrs., y Godofredo obispo.
9 Jueves	Stos. Teodoro y Orestes mrs., Agripino, Aurelio y Orsino.
10 Viernes	Stos. Trifón, Respicio, Tiberio y Modesto már., Andrés Avelino y León.
11 Sábado	Stos. Menas y Valentín mrs., y Atenodoro.
12 Dom.	☽ Stos. Martín p. y mr., Diego de Alcalá, Cuniberto, Rufo y Renato.
13 Lunes	Stos. Estanislao de Koska y Nicolás I p.
14 Martes	Stos. Josafat ob. y m., Filomeno m., Clementina mr. y Veneranda vg.
15 Miérc.	Stos. Eugenio, Leopoldo y Gertrudis virgen.
16 Jueves	Stos. Rufino, Marcos y Valentín mártires y Edmundo.
17 Viernes	Stos. Acisco y Victoria, her. márt., Gregorio Taumaturgo y Alfeo mr.
18 Sábado	○ Stos. Román mr., Máximo ob., y Odeón abad.
19 Dom.	Stos. Ponciano p. y m., Fausto mr., e Isabel reina de Hungría.
20 Lunes	Stos. Félix de Valois, Edmundo rey y m., Benigno, Silvestra y Simplicio obispo.
21 Martes	*La Presentación de Nuestra Señora.* — Stos. Alberto, Clemente y Honorio m.
22 Miérc.	Stos. Filimón y Esteban mrs., Daniel obispo, y Lucrecia virgen y mártir.
23 Jueves	Stos. Clemente p. y mr., Daniel obispo, y Lucrecia virgen y mr.
24 Viernes	Stos. Juan de la Cruz, Crisógono y Felicísimo mártir, Flora y María vírgenes.
25 Sábado	Stos. Moisés y Erasmo mrs., Gonzalo abad, y Catalina virgen y mártir.
26 Dom.	☾ *Los Desposorios de N. Señora.* — Stos. Conrado y Leonardo.
27 Lunes.	*La Medalla Milagrosa.* — Stos. Facundo, Primitivo y Virgilio.
28 Martes	Stos. Gregorio III p. y Esteban, Papiniano y Mansueto mártires.
29 Miérc.	Stos. Saturnino obispo y mártir, y Filomeno y Sisinio mártires.
30 Jueves	Stos. Andrés ap., Cástulo, Constancio, Zósimo y Mauro.

31 días **DICIEMBRE** Sol en Capricornio

SANTORAL

1 Viernes	Stos. Lucio y Casiano mártires y Eloy ob.
2 Sábado	Stos. Severio y Ponciano ms., Bibiana v. y mr. y Elvira v. *Ciérranse las velaciones.*
3 Dom.	1.º *de Adviento.* — Stos. Francisco Javier, Casiano y Agrícola mártires.
4 Lunes	● Stos. Melecio o., Clemente de Alejandría dr., y s. Bárbara v.
5 Martes	Stos. Anastasio m., Niceto y Juan ob., Urbano o. y Martín.
6 Miérc.	Stos. Emiliano y Bonifacio mrs. y Nicolás de Bari.
7 Jueves	Stos. Ambrosio ob. y dr., Urbano ob. y mr.
8 Viernes	*La Inmaculada Concepción de la Virgen María.* — **Día de las Playas.**
9 Sábado	Stos. Restituto ob. y mr., Ciro ob., Leocadia y Valeria.
10 Dom.	2.º *de Aviento.* — La Traslación de la Sta. Casa de Loreto. s. Melquíades.
11 Lunes	☽ Stos. Dámaso papa. Sabino obispo y Eutiquio mr.
12 Martes	N. S. de Guadalupe (Patrona de Canelones), y sta. Constancia m.
13 Miérc.	Stos. Antíoco y Eugenio mártires, y Lucía virgen y mártir.
14 Jueves	Stos. Nicasio o. m., Justo, Teodoro y Asenio mártires.
15 Viernes	Stos. Ireneo y Eusebio mrs., Valerio ob., Faustino mr. y C. cristiana.
16 Sábado	Stos. Valentín y Agrícola mrs., Adelaida emp. y Ada.
17 Dom.	3.º *de Adviento.* — Stos. Lázaro, Franco de Sena, Justo Horián.
18 Lunes	○ Nuestra S. de la Esperanza o de la O. — San Graciano ob.
19 Martes	Stos. Nemesio, Darío y Pablo mártires, y Urbano V papa.
20 Miérc.	Stos. Domingo, Liberato, Julio y Macario mártires.—*Témpora.*
21 Jueves	Stos. Tomás ap., Anastasio mr., Temístocles mr. y Glicerio.
22 Viernes	Stos. Demetrio, Horacio y Zenón mrs. — *Témpora y ayuno.* — **VERANO.**
23 Sábado	Stos. Gervasio, Basilides, Evaristo, Victoria y Héctor. *Témpora.*
24 Dom.	4.º *de Adviento.* — Stos. Gregorio, Delfín, Adela y Evelina. *Abstinencia dispensada por ser domingo.— Ciérranse los Tribunales.*
25 Lunes	*La Natividad de Nuestro Señor Jesucristo.* — Stos. Eugenio y Anastasia. *Fiesta de ambos preceptos.* — **Día de la Familia.**
26 Martes	☾ Stos. Esteban protomártir, Mariano y Dionisio.— *Abrense las velaciones.*
27 Miérc.	San Juan ap. y evang., Máximo obispo, Teodoro y Teófanes.
28 Jueves	La degollación de los Stos. Inocentes, stos. Teodoro, Antonio y Teófila.
29 Viernes	Stos. Tomás Cantuariense arz. y mr., Bonifacio m., y David rey y pr.
30 Sábado	La Traslación de Santiago ap., stos. Sabino y Marcelo mrs. y Eugenio.
31 Dom.	Stos. Silvestre p., Sabiniano o. y Hermes mr., Melanía y Colombia V.



Efemérides calculadas para el Almanaque del Labrador y Ganadero

(Datos del Instituto Meteorológico Nacional)

Principio de las Estaciones en el año 1922

Otoño — Principia el 20 de Marzo a las 23 h. 51 m.
Invierno — Principia el 21 de Junio a las 19 h. 36 m.
Primavera — Principia el 23 de Setiembre a las 10 h. 20 m.
Verano — Principia el 22 de Diciembre a las 5 h. 7 m.

Salidas y puestas de Sol en 1922

ENERO

Día	1	Orto	4 h. 38 m.	Ocaso	19 h. 1 m.
»	5	»	4 » 41 »	»	19 » 1 »
»	10	»	4 » 45 »	»	19 » 1 »
»	15	»	4 » 50 »	»	19 » 0 »
»	20	»	4 » 55 »	»	18 » 58 »
»	25	»	5 » 00 »	»	18 » 56 »
»	31	»	5 » 6 »	»	18 » 51 »

Duración media del crepúsculo, 1 h. 46 m.

FEBRERO

Día	1	Orto	5 h. 7 m.	Ocaso	18 h. 50 m.
»	5	»	5 » 11 »	»	18 » 47 »
»	10	»	5 » 16 »	»	18 » 42 »
»	15	»	5 » 21 »	»	18 » 37 »
»	20	»	5 » 25 »	»	18 » 32 »
»	25	»	5 » 30 »	»	18 » 26 »
»	28	»	5 » 32 »	»	18 » 22 »

Duración media del crepúsculo, 1 h. 34 m.

MARZO

Día	1	Orto	5	h.	34	m.	Ocaso	18	h.	20	m.
»	5	»	5	»	38	»	»	18	»	14	»
»	10	»	5	»	43	»	»	18	»	8	»
»	15	»	5	»	47	»	»	18	»	00	»
»	20	»	5	»	51	»	»	17	»	54	»
»	25	»	5	»	55	»	»	17	»	47	»
»	31	»	5	»	59	»	»	17	»	38	»

Duración media del crepúsculo, 1 h. 28 m.

ABRIL

Día	1	Orto	6	h.	00	m.	Ocaso	17	h.	36	m.
»	5	»	6	»	3	»	»	17	»	30	»
»	10	»	6	»	7	»	»	17	»	24	»
»	15	»	6	»	11	»	»	17	»	17	»
»	20	»	6	»	15	»	»	17	»	11	»
»	25	»	6	»	19	»	»	17	»	6	»
»	30	»	6	»	23	»	»	17	»	00	»

Duración media del crepúsculo, 1 h. 28 m.

MAYO

Día	1	Orto	6	h.	24	m.	Ocaso	16	h.	59	m.
»	5	»	6	»	27	»	»	16	»	55	»
»	10	»	6	»	31	»	»	16	»	51	»
»	15	»	6	»	35	»	»	16	»	47	»
»	20	»	6	»	38	»	»	16	»	45	»
»	25	»	6	»	42	»	»	16	»	42	»
»	31	»	6	»	46	»	»	16	»	40	»

Duración media del crepúsculo, 1 h. 30 m.

JUNIO

Día	1	Orto	6	h.	47	m.	Ocaso	16	h.	40	m.
»	5	»	6	»	48	»	»	16	»	38	»
»	10	»	6	»	51	»	»	16	»	38	»
»	15	»	6	»	53	»	»	16	»	39	»
»	20	»	6	»	54	»	»	16	»	39	»
»	25	»	6	»	55	»	»	16	»	41	»
»	30	»	6	»	55	»	»	16	»	43	»

Duración media del crepúsculo, 1 h. 33 m.

JULIO

Día	1	Orto	6 h. 55 m.	Ocaso	16 h. 44 m.
»	5	»	6 » 54 »	»	16 » 46 »
»	10	»	6 » 53 »	»	16 » 47 »
»	15	»	6 » 51 »	»	16 » 52 »
»	20	»	6 » 49 »	»	16 » 55 »
»	25	»	6 » 45 »	»	16 » 59 »
»	31	»	6 » 40 »	»	17 » 3 »

Duración media del crepúsculo, 1 h. 30 m.

AGOSTO

Día	1	Orto	6 h. 39 m.	Ocaso	17 h. 3 m.
»	5	»	6 » 35 »	»	17 » 6 »
»	10	»	6 » 30 »	»	17 » 10 »
»	15	»	6 » 24 »	»	17 » 14 »
»	20	»	6 » 19 »	»	17 » 18 »
»	25	»	6 » 12 »	»	17 » 21 »
»	31	»	6 » 4 »	»	17 » 25 »

Duración media del crepúsculo, 1 h. 28 m.

SETIEMBRE

Día	1	Orto	6 h. 3 m.	Ocaso	17 h. 26 m.
»	5	»	5 » 58 »	»	17 » 29 »
»	10	»	5 » 50 »	»	17 » 33 »
»	15	»	5 » 43 »	»	17 » 37 »
»	20	»	5 » 36 »	»	17 » 40 »
»	25	»	5 » 28 »	»	17 » 44 »
»	30	»	5 » 22 »	»	17 » 47 »

Duración media del crepúsculo, 1 h. 28 m.

OCTUBRE

Día	1	Orto	5 h. 21 m.	Ocaso	17 h. 48 m.
»	5	»	5 » 15 »	»	17 » 52 »
»	10	»	5 » 8 »	»	17 » 56 »
»	15	»	5 » 2 »	»	18 » 00 »
»	20	»	4 » 55 »	»	18 » 4 »
»	25	»	4 » 50 »	»	18 » 9 »
»	31	»	4 » 43 »	»	18 » 14 »

Duración media del crepúsculo, 1 h. 31 m.

NOVIEMBRE

Día	1	Orto	4 h. 42 m.	Ocaso	18 h. 15 m.
»	5	»	4 » 39 »	»	18 » 19 »
»	10	»	4 » 35 »	»	18 » 24 »
»	15	»	4 » 31 »	»	18 » 29 »
»	20	»	4 » 29 »	»	18 » 34 »
»	25	»	4 » 27 »	»	18 » 39 »
»	30	»	4 » 26 »	»	18 » 44 »

Duración media del crepúsculo, 1 h. 41 m.

DICIEMBRE

Día	1	Orto	4 h. 26 m.	Ocaso	18 h. 44 m.
»	5	»	4 » 26 »	»	18 » 48 »
»	10	»	4 » 26 »	»	18 » 51 »
»	15	»	4 » 28 »	»	18 » 55 »
»	20	»	4 » 31 »	»	18 » 58 »
»	25	»	4 » 33 »	»	19 » 00 »
»	31	»	4 » 37 »	»	19 » 1 »

Duración media del crepúsculo, 1 h. 50 m.



Lunaciones para el año 1922

ENERO

Cuarto creciente	el día	6	a las	6 h.	24 m.
Luna llena	» »	13	» »	10 »	36 »
Cuarto menguante	» »	20	» »	2 »	00 »
Luna nueva	» »	27	» »	19 »	48 »

Apogeo el día 2 a las 19 h. Perigeo el día 14 a las 20 h. Apogeo el día 30 a las 8 h.

FEBRERO

Cuarto creciente	el día	5	a las	0 h.	52 m.
Luna llena	» »	11	» »	21 »	17 »
Cuarto menguante	» »	18	» »	14 »	18 »
Luna nueva	» »	26	» »	14 »	48 »

Perigeo el día 12 a las 7 h. — Apogeo el día 26 a las 11 h.

MARZO

Cuarto creciente	el día	6	a las	15	h.	21	m.
Luna llena	» »	13	» »	7	»	14	»
Cuarto menguante	» »	20	» »	4	»	43	»
Luna nueva	» »	28	» »	9	»	3	»

Perigeo el día 12 a las 19 h. — Apogeo el día 25 a las 16 h.

ABRIL

Cuarto creciente	el día	5	a las	1	h.	45	m.
Luna llena	» »	11	» »	16	»	43	»
Cuarto menguante	» »	18	» »	20	»	54	»
Luna nueva	» »	27	» »	1	»	3	»

Perigeo el día 10 a las 4 h. — Apogeo el día 22 a las 6 h.

MAYO

Cuarto creciente	el día	4	a las	8	h.	55	m.
Luna llena	» »	11	» »	2	»	6	»
Cuarto menguante	» »	18	» »	14	»	17	»
Luna nueva	» »	26	» »	14	»	4	»

Perigeo el día 8 a las 3 h. — Apogeo el día 19 a las 24 h.

JUNIO

Cuarto creciente	el día	2	a las	14	h.	10	m.
Luna llena	» »	9	» »	11	»	58	»
Cuarto menguante	» »	17	» »	8	»	3	»
Luna nueva	» »	25	» »	0	»	19	»

Perigeo el día 3 a las 15 h. — Apogeo el día 16 a las 19 h. — Perigeo el día 28 a las 23 h.

JULIO

Cuarto creciente	el día	1	a las	18	h.	52	m.
Luna llena	» »	8	» »	23	»	7	»
Cuarto menguante	» »	17	» »	1	»	11	»
Luna nueva	» »	24	» »	8	»	47	»
Cuarto creciente	» »	31	» »	0	»	21	»

Apogeo el día 14 a las 13 h. — Perigeo el día 26 a las 11 h.

AGOSTO

Luna llena	el	día	7	a	las	12	h.	19	m.
Cuarto menguante	»	»	15	»	»	16	»	46	»
Luna nueva	»	»	22	»	»	16	»	34	»
Cuarto creciente	»	»	29	»	»	7	»	55	»

Apogeo el día 11 a las 5 h. — Perigeo el día 23 a las 16 h.

SETIEMBRE

Luna llena	el	día	6	a	las	3	h.	47	m.
Cuarto menguante	»	»	14	»	»	6	»	20	»
Luna nueva	»	»	21	»	»	0	»	38	»
Cuarto creciente	»	»	27	»	»	18	»	40	»

Apogeo el día 7 a las 14 h. — Perigeo el día 21 a las 2 h.

OCTUBRE

Luna llena	el	día	5	a	las	20	h.	58	m.
Cuarto menguante	»	»	13	»	»	17	»	55	»
Luna nueva	»	»	20	»	»	9	»	40	»
Cuarto creciente	»	»	27	»	»	9	»	26	»

Apogeo el día 4 a las 16 h. — Perigeo el día 19 a las 13 h. — Apogeo el día 31 a las 23 h.

NOVIEMBRE

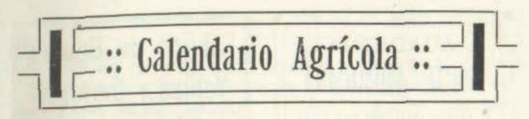
Luna llena	el	día	4	a	las	14	h.	36	m.
Cuarto menguante	»	»	12	»	»	3	»	52	»
Luna nueva	»	»	18	»	»	20	»	6	»
Cuarto creciente	»	»	26	»	»	4	»	15	»

Perigeo el día 16 a las 20 h. — Apogeo el día 28 a las 15 h.

DICIEMBRE

Luna llena	el	día	4	a	las	7	h.	23	m.
Cuarto menguante	»	»	11	»	»	12	»	40	»
Luna nueva	»	»	18	»	»	8	»	20	»
Cuarto creciente	»	»	26	»	»	1	»	53	»

Perigeo el día 14 a las 12 h. — Apogeo el día 26 a las 12 h.



Enero

Agricultura. — Termina la siembra de maíz. Se carpen los maíces tempranos, tratando sobre todo de la eliminación de los yuyos.

Terminadas las operaciones de recolección de trigo, lino, etc., puede darse una arada al rastrojo para enterrar los yuyos donde se desee sembrar en la próxima primavera.

Horticultura. — Siguen los trabajos de riegos, carpidas, etc.

Sigue la siembra en almácigo de lechuga y apio, y en canteros la de zapallitos, melones, pepinos, porotos, etc. (Véase Diciembre).

(Véanse almanaques anteriores).

Febrero

Agricultura. — Terminadas las operaciones de la trilla y depósito de los granos o venta, empieza la tarea del año agrícola, que en nuestro país se considera inaugurada en Mayo; hay urgencia en preparar las tierras para cebada temprana.

Debe evitarse la propagación de yuyos arando lo antes posible. Si no se dispone de animales que pasten en el rastrojo y si los yuyos son tan altos que perjudiquen la tarea de la labranza, convendrá quemar el rastrojo.

Deben limpiarse las herramientas y máquinas de cosechar, guardándolas luego bajo techo, para evitar su deterioro; conviene aceitar todas las partes de acero para evitar la herrumbre.

Horticultura. — Continúan los cuidados culturales (riegos, aporcaduras y carpidas).

Se siembra en este mes: zanahorias, achicorias, espinacas, rábanos y perejil.

Se entresacan (repique) las plantas de almácigos muy espesos.

Se siembran arvejas, porotos para el consumo en verde.

Se preparan los almácigos de acelgas, remolachas, cebollino para verdeo, lechugas, repollos, regándose día por medio.

Se recogen en este mes la mayoría de las semillas, para lo cual el hortelano debe hacer una buena selección.

(Véanse almanaques anteriores).

Marzo

Agricultura. — Continúan con actividad las labores de la tierra, que en el mes entrante deben quedar terminadas.

Se empieza la cosecha de batatas y papas para el consumo, quedando en la tierra las que se deben conservar.

Se cosechará maíz y forrajes y pastos de todas clases.

Limpiaremos los granos aventándolos y eligiendo al mismo tiempo la semilla para la siembra.

En este mes el cultivador debe formular las rotaciones a que someterá sus tierras, el plan de cultivo y coordinar lo mejor posible los trabajos de sementeras, que se efectuarán en el próximo mes.

Sembraremos alfalfa, sea sola, sea mezclada con cebada o trigo; en cuyo caso estos últimos granos se siembran ralos.

En las siembras de alfalfa, como en la de todas las plantas de semilla pequeña, se tendrá mucho cuidado de efectuarlas lo más parejo posible, para no dejar vacíos, pues éstos darán facilidad al crecimiento de las malas hierbas, las que siendo más vigorosas, ahogan las plantas circunvecinas, produciendo vacíos de consideración.

Cuando no se poseen máquinas adecuadas (las que siempre hacen mejor trabajo) o un hábil sembrador, convendrá mezclar la semilla con tierra o arena, con el objeto de repartirla mejor.

Sigue en este mes la siembra de cebada para verde.

Las tierras destinadas a ser sembradas con trigo de invierno, recibirán en este mes la última reja.

Se practicará el segundo aporcado a las papas, sacando a mano las malezas de entre las filas.

También se siembra en este mes, lino; pero como son dos productos que se pueden obtener de esta sementera, es preciso tener presente cuál de ellos preferimos; esto es, si la fibra o el grano. En el primer caso lo sembraremos tupido, en el segundo lo sembraremos más ralo, para obtener plantas fuertes y vigorosas.

Además pueden sembrarse: agrostis, avena, arvejas, bromus, centeno, coles, colza, dactilo, poas, ray-grass, trébol, etc.

Horticultura. — En este mes el horticultor debe preparar todo el terreno que quiera sembrar, abonándolo si fuera posible y no olvidando las ventajas que le brindan las labores profundas.

Se continúa la plantación de bulbillos de ajos y cebollas para verdeo.

Se aporca el apio y todas las plantas que lo necesiten.

Se trasplantan todas las plantitas que hayan adquirido el tamaño requerido,

Se siembran: acedera, acelgas, achicoria, arvejas, alcauciles, berro de fuente, coles, colinabos, escarola crespa y de hoja ancha, espinaca de Inglaterra y de Viroflay, haba temprana de Sevilla, lechuga, nabos, puerro, rabanitos, remolacha, zanahoria, etc.

(Véanse almanaques anteriores).

Abril

Agricultura. — Es este mes de grandes actividades para el agricultor: empieza la cosecha de papa de la segunda estación y la recolección del maíz toma grandes proporciones. Sigue activamente la preparación de tierras destinadas a los cultivos de invierno y primavera. Se siembra cebada, alfalfa, balango, etc.

Horticultura. — En este mes se debe abonar y remover bien las tierras, para efectuar en ellas los cultivos de estación.

Se plantan o trasplantan cebollas, ajos, coles, coliflor,

alcauciles, espárragos, lechugas, frutillas, orégano, tomillo, etc.

Se siembran en almácigo o de asiento: acedera, acelgas, achicorias, berro, escarolas, etc.

(Véanse almanaques anteriores).

Mayo

Agricultura. — En este mes debe hacerse la siembra principal de trigo como se indicó en el mes pasado.

Se continúa la siembra de avena, centeno, cebada, colza y de todas las gramíneas de prados artificiales.

Se cosechan las raíces y tubérculos, así como el maíz, maní y otros productos tardíos.

Puede sembrarse todavía en terrenos sanos y calientes: alfalfa, lupina, esparceta, zulla, trébol, habas, arvejas, coles, etc.

Debe tenerse presente la necesidad de los desagües y practicarlos en los terrenos húmedos y en los bajos fáciles de inundarse.

Horticultura. — Se continúan los trabajos del mes precedente, y se empiezan los grandes plantíos de cebolla.

Se dará una labor general a todos los terrenos desocupados, enterrando los abonos donde se necesiten. Se plantan de asiento las plantitas repicadas el mes precedente y las de los semilleros que no necesiten de este primer trasplante.

Se aporcan los alcauciles y demás plantas que resisten los fríos, y se atan las que lo necesiten.

Se hacen los abrigos para los plantíos tempranos.

Al aire libre se siembran: acederas, acelgas, achicoria, arvejas, alcauciles, apio para verdeo, berro de fuente, cardo, cebollas, chirivía larga y redonda, escarola crespa, siempre blanca y hoja de lechuga, espinaca de Inglaterra, habas, lechuga blanca de Berlín, Batavia de invierno, pasión arrepollada de Nápoles, romana blanca y verde, nabos varias clases, perejil, perifollo, puerro corto temprano y grueso blanco, rabanitos, remolacha, repollos de varias clases, salsifíes de raíz blanca, espárragos, garbanzos, etc.

Se planta: ajos, cebollas, etc.

Se trasplantan: pimientos, alcauciles, bróculi, cebollas, col, coliflor, frutillas, lechuga, orégano, puerros, tomates, etc.

(Véanse almanaques anteriores).

Junio

Agricultura. — Continúanse los trabajos mencionados el mes anterior.

Como los días son ya muy cortos, el cultivador debe aprovecharlos para acabar de preparar bien sus tierras.

Se concluyen los trabajos de desagüe e irrigación.

Se entierran los abonos en los terrenos laborados, y se esparcen en los no arados que lo necesiten.

Se plantan cercos vivos y es bueno aprovechar para alambrar la mayor cantidad posible de campo.

Empieza la siembra de avena, cebada, lino para grano. Para prados se puede sembrar agróstida, altramuz, bromus, festucas, lawn-grass, pastel, poas, ray-grass, trébol, etc.

Continúa la siembra de trigos blando y semi-duro.

Horticultura. — En las huertas siempre hay quehacer con urgencia, además de preparar las tierras para los diversos plantíos y siembras, y efectuar los demás trabajos de la estación.

Se aprovecharán los días lluviosos para revisar las frutas, granos y semillas que se tengan depositados, etc., reparar las herramientas e instrumentos, construir nuevos, así como cestos, canastos, redes, etc.

Hay tanto que hacer siempre a este respecto, que basta echar una ojeada alrededor para encontrar en seguida alguna ocupación; lo que ha de faltarle siempre al horticultor es el tiempo, pues debe tener presente que sólo los días lluviosos le es dado ocuparse en esta clase de trabajos, debiendo en los días buenos hacerlo en el campo, en las tierras; *siendo considerado como un pésimo cultivador, el que en un buen día* (en particular en invierno) *se ocupa en casa, en lugar de hacerlo en el campo, en sus cultivos,* etc.

Continúanse las labores y trasplantes.

En parajes abrigados pueden sembrarse en casillas, que

se cerrarán cada noche, varias clases de tomates y ajíes tempranos.

Bajo vidriera se siembran: berenjenas largas y enana temprana, ají España, coliflor Lecers, lechuga Gotte, melones Cantalup, precoz, grande y pequeño, otras clases, pepinos tempranos, etc.

Al aire libre se siembran: acederas, acelgas, arvejas, alcauciles, apio para verdeo, cardo, cebollas varias clases, colinabo, escarola crespa, siempre blanca y a hojas de lechuga, espinaca de Inglaterra, habas varias clases, lechugas varias clases, lentejas, nabos, clases chatas y blanca, perejil común y crespo, perifollo ídem, ídem, puerros, rabanitos varias clases, remolachas y repollos varias clases, salsifíes de raíz blanca, escorzonera raíz negra, zanahoria corta temprana, etc.

Se plantan dientes de ajo y chalota.

(Véanse almanaques anteriores).

Julio

Agricultura. — En el presente mes se continúan todos los trabajos mencionados el mes anterior.

Debe quedar terminada la siembra de trigos blando y semi-duro, recargando en un 10 por ciento más la cantidad de semillas a emplearse por hectárea que en lo sembrado en Mayo y Junio, sin olvidar las reglas prácticas que en ellos hemos establecido.

Continúa la siembra de cebada y lino para grano.

Cuando los cereales tengan 6 o 7 centímetros de altura, se les pasará el rodillo, procurando hacer esta operación después de una lluvia, cuando la superficie del suelo empieza a secarse.

En los trigos muy espesos o que se vayan en vicio, se pastorearán las ovejas o mejor se guadañarán; en seguida se pasará la rastra de hierro para entresacar las plantas.

Es urgente roturar la tierra para maíz, en caso de no haberla roturado antes.

Hay que aprovechar los días buenos, para no verse atra-

sado en los meses siguientes en los varios trabajos que es imprescindible practicar.

Los días lluviosos deben aprovecharse en trabajos de galpón, arreglo de instrumentos y útiles.

Pueden sembrarse: avena, bromo, coles de primavera, colza de primavera, centeno, esparceta, nabos, poas, ray-grass, remolacha, trébol varias clases y zanahoria forrajera, etc.

Horticultura. — Cada vez que lo permita el tiempo, se activarán las labores para las plantaciones que deban hacerse en Agosto y Septiembre. A principios del mes ya deben encontrarse formados los caballones donde se han de establecer las casillas para sembrar tomates, pimientos, zapallitos de tronco y especialmente melones tempranos.

En casillas tapadas con vidrios, se sembrarán porotos de 40 días y negros de Bélgica, para obtener chauchas tempranas.

Bajo vidriera se harán almácigos de pimientos, berenjenas, tomates, albahaca y melones de clases tempranas, para plantar al aire libre en Septiembre.

Al *aire libre se siembran: acelgas, achicoria, arvejas*, alcauciles, apio para verano, berros, cardo, cebollas, chirivía redonda temprana, escarolas, espinaca de Inglaterra, habas, lechugas de Batavia, blanca de invierno, pasión, arrepollada de Nápoles, romana blanca y verde de invierno, nabos varias clases, perejil enano y crespo, perifollo común y crespo, puerros, rabanitos varias clases, remolacha colorada temprana y amarilla redonda dulce, repollos varias clases, y zanahorias varias clases, etc., etc.

Continúa la plantación de dientes de ajo y chalota.

(Véanse almanaques anteriores).

Agosto

Agricultura. — Aunque este mes suele ser uno de los más fríos del invierno, sin embargo, varios signos anuncian ya la aproximación de la primavera; se alargan los días y en algunas plantas empieza la vegetación con vigor.

Se continúan los trabajos del mes precedente, terminando en éste las siembras de cereales, como trigo, lino, etc.





Empieza la plantación de papas de primavera. (Mar del Plata).

Prepáranse los campos para las siembras de maíz. En los trigales, avenales y prados, se pasará el rodillo para asentar bien la tierra al pie de las matitas.

Se siembran, según cultivo: avena, alfalfa, arvejas, alforfón, agrostida, bromo de prados y de Schander, coles, colza, dactilo, esparceta, festuca, girasol, lino, lupina, lawn-grass, papas, pastel, ray-grass, remolachas, soja, topinambur, zanahoria, etc.

Horticultura. — En este mes han de terminarse los trabajos de nivelaciones, irrigaciones y desagües, así como la plantación de borduras y cercos.

Poco a poco se descubrirán las plantitas en casillas para robustecerlas, volviendo a taparlas de noche por temor a las escarchas.

El hortelano debe haber hecho sus almácigos y tener preparadas las tierras para efectuar aquellos que aún no és tiempo de hacer o que aún no le convenga verificar.

Continúa el trasplante de las hortalizas criadas en almácigo, cubriendo las más delicadas con un poco de pasto seco o con macetas volcadas

Se plantan o se trasplantan: ajos, alcauciles, cebollas, espárragos, fresas, frutillas, papas, etc.

En casillas se siembran todavía melones de clases tempranas, pepinos, sandías, tomates y zapallitos de tronco.

Bajo vidrieras se hacen almácigos de ajíes, berenjenas, porotos para chauchas, etc.

Al aire libre se siembran: acederas, acelgas, achicorias, arvejas, apio, berros, cardos, coles, coliflor temprana de Nápoles y de Sicilia, escarolas, espinacas, lechugas Batavia blanca, arrepollada de Nápoles, blanca de primavera, de Berlín, perezosa, palatina, romana verde y *maraichere*, lentejas de la Reina, mostaza para ensalada, nabos, perejil, perifollo, puerros, rabanitos, rábanos, remolacha, repollo blanco de Pisa, de York temprano, corazón de buey, crespo varias clases y de Bruselas, zanahorias, etc., etc.

(Véanse almanaques anteriores).

Setiembre

Agricultura.—Este mes es de gran actividad para el arado, que debe ocuparse en preparar las tierras para las siembras de maíz, que desde el 15 en adelante ya se pueden empezar.

Se pasará el rodillo en los últimos sembrados.

No deben pacer animales en los prados nuevos cuando están húmedos; pero los días secos, antes de pasarles el rodillo, se podrán pastorear ovejas en ellos como en los trigales y cebadales, para que despunten las matitas.

Es buen tiempo para empezar la siembra de alfalfa, que se desarrolla bien antes de los soles fuertes del verano.

Será conveniente limpiar de cardos, cicutas y otras malas hierbas los trigales y linos, sin esperar a que se desarrollen mucho.

A fines de este mes conviene dar el corte de limpieza a los alfalfares, porque el brote viejo no adelanta. Se siembran según cultivo: avena, alforfón, arvejas, agrostida, bromus, coles, colza de primavera, colinabos, dactilo, esparceta, festuca, girasol, lino, lawn-grass, nabos, poas, ray-grass, remolachas, soja, sorgo azucarado y halepense, tabaco, tréboles, zanahorias, etc.

Aconsejamos al chacarero recién instalado y que por esa razón tenga pocos sembrados que cuidar, que aproveche esta estación de primavera para roturar los campos que se proponga sembrar en el año siguiente.

Esta reja, dada a tiempo, permite a la tierra sazonarse y ahorra mucho trabajo, pues la tierra está más blanda y no se seca tanto.

Horticultura.—En este mes se siembran casi todas las clases que deben producir en verano, otoño e invierno.

Se trasplantan en eras, tablones o platabandas todas las plantas sembradas en almácigos los meses anteriores.

Se riega a menudo y se escardan los plantíos nuevos para mantener la frescura y descubrir las malas hierbas, que vegetan con actividad a principios de este mes.

De las siembras, plantaciones y labores de este mes ha de dimanar la mayor parte de los productos del año.

A las plantas que se tengan en abrigos debe proporcionárseles aire y la mayor amplitud posible en los buenos días, desde las 10 de la mañana hasta las 3 o 4 de la tarde, debiendo no olvidar las precauciones acostumbradas en las noches.

Al aire libre se siembran, según cultivo: acedera de Belleville, acelga blanca romana, amarilla y roja del Brasil, achicoria de varias clases, apio ídem, ídem, berro de fuente de jardín perenne, alenois común y crespo, cardo Puvis y sin espinas, bróculi varias clases, col crespa de Erfurt, romana y colorada, coliflor temprana gigante, de Nápoles y medio temprana, colinabo, escarola rizada doble de estío, de Italia y de Meaux, espárragos violetas de la Floresta, espinacas de Holanda, de Viroflay, de hoja de lechuga, hinojo de Italia, lechuga varias clases, nabos varias clases, papas, perejil común, crespo y enano, perifollo común y crespo, porotos enanos varias clases y de enrame varias clases, puerro grueso corto, rabanitos de todas clases, rábanos, remolachas, repollos varias clases, salsifíes raíz blanca, zanahorias varias clases, etc.

Bajo vidriera y en almácigos abrigados se siembran: ajíes, berenjenas, pimientos, tomates y albahaca de todas clases.

En casillas se siembran todavía melones, pepinos, sandías, tomates y zapallos de todas clases.

(Véanse almanaques anteriores).

Octubre

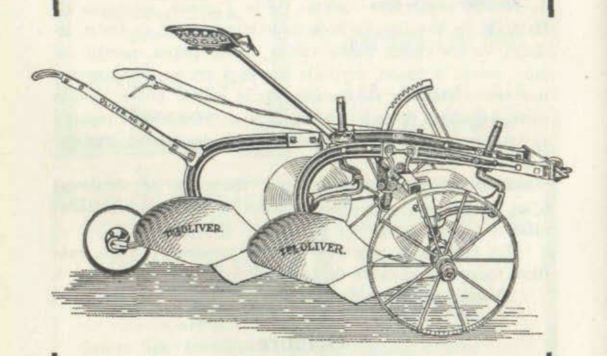
Agricultura. — Aún tienen lugar la mayor parte de los trabajos del mes anterior. Ya no pueden demorarse las carpidas de las plantas que se han sembrado temprano, pues como la vegetación avanza, se tendrá después mucho trabajo para efectuarlas.

Los agricultores deben recorrer sus trigales y todos sus sembrados para darles el cultivo que necesiten, con lo cual aumentarán las probabilidades de buenas cosechas, al paso que si se descuidan tendrán acaso que lamentar después su escasez.

ARADOS "OLIVER"

Son los mejores

Surtido completo de repuestos para los mismos



ÚNICO AGENTE:

ERNESTO QUINCKE

Cerro Largo, 851, esq. Andes

MONTEVIDEO

Se efectúan las grandes siembras de maíz y se continúan las de alfalfa y esparceta, aumentando un poco la cantidad de semilla empleada.

Continúa también, durante la primera quincena, la sementera de papas.

Se siembran: maíz de Guinea, sorgo, teosinte, remolacha, girasol, alforfón, alpiste, topinambur o cotufa, patatas.

Se trasplanta tabaco, etc.

Se continuará la roturación del campo destinado a las siembras de otoño, y en las tierras que lo necesiten se sembrarán leguminosas, para ser enterradas como abono verde.

Se prepara la tierra para la segunda plantación de papas.

Horticultura. — En este mes deben activarse todos los trabajos.

Plantar, binar, aporcar, regar y preparar el terreno para las plantaciones del mes siguiente: tales son las principales operaciones que deben ejecutarse en las huertas.

Al principio de este mes deben carpirse los frutillares y quitar a las plantas todas las guías que echen. Puede darse en los buenos días, aire enteramente libre a las plantas que se crían con abrigo, tomando las precauciones debidas para las noches.

Se siembran, según cultivo: acedera de Belleville, acelga blanca romana, achicoria, albahaca fina y de hojas anchas, apio blanco lleno, corto temprano, corto grueso, berenjena violeta redonda, violeta medio larga, violeta larga temprana, berro varias clases, col crespa negra romana, crespa colorada de Erfurt y crespa Palmera, coliflor gigante temprana de Nápoles, gigante medio temprana de ídem, col, bróculi temprana y medio temprana, de Finale, escarola crespa fina de Italia y de hoja de lechuga, espárragos violetas y de la Floresta, espinaca de Holanda, de Viroflay, y de hoja de lechuga, lechuga de varias clases, maíz dulce para choclos, de 40 días para choclos, melón varias clases, nabo amarillo de Malta y muchas clases más, papas francesas e inglesas, pepinos de todas clases, perejil y perifollo ídem, ídem, pimiento dulce temprano de Calahorra, cuadrado catalán, picante de Chile, picante de guindilla, porotos de todas clases, puerros, rába-

nos, rabanitos, repollo varias clases, salsifí blanco, sandía colorada de la costa y amarilla tardía, tomate grande de Génova, liso temprano, acme, zanahoria varias clases y zapallos todas clases y criollos.

Conviene aprovechar el terreno que queda libre entre las matas de melones, sandías y zapallos, sembrándolo de porotos de cuarenta días, rabanitos y otras hortalizas que den su fruto antes que las primeras cubran todo el terreno.

El sistema de acequias o canaletas de riego debe quedar establecido en este mes.

Noviembre

Agricultura. — La vegetación avanza en este mes con sumo vigor; los cultivadores necesitan mucha actividad para atender a sus carpidas y labores, cultivo y beneficio de la tierra, que son indispensables a las plantas para producir bien. debiendo tenerse presente todo lo que se ha dicho a este respecto en el mes anterior, sin olvidar la siembra y plantíos que aún pueden tener que hacer y demás operaciones de trasplante, etc.

Sigue la sementera de maíz, sorgo, alpiste. Se aporcan el maíz, tabaco y las papas, por última vez, antes de cosecharlas.

En las granjas, donde la explotación requiere forrajes, convendrá sembrar alguna extensión de trigo sarraceno (Polygonum fagopyrum).

Es de suma utilidad rastrear los alfalfares viejos con rastras de hierro, de dientes bien afilados, operación que se efectuará en este mes, eligiendo la proximidad de la lluvia; y si después de practicada esta operación tardara en llover, pasaremos por el alfalfar un rodillo para retener en el suelo la humedad.

Horticultura. — Se trasplantan todas las de los viveros, regándolas abundantemente.

Siguen durante este mes las sementeras de porotos de todas clases, sandías, melones, pepinos, zapallos criollos y Angola, calabazas y mates.

Procederemos al enramado de los tomates para que el peso no rompa los gajos y que el aire y el sol circulen bien entre ellos y les aseguren una buena y completa madurez.

Se elegirán en este mes y señalarán las mejores plantas, esto es, las que se dejan para la producción de semillas, y en los fresales se puede extender paja en el suelo, para evitar que se ensucien las frutas.

Los que no quieran tener escasez de verdura, deben sembrar cada quince días zanahorias, rábanos, lechugas, etc., etc.

En la segunda quincena hácense almácigos de las diferentes clases de cebollas, de coliflor y de col de cabeza.

(Véanse almanaques anteriores).

Diciembre

Agricultura. — Sigue la siembra del maíz, pues en muchos casos siendo tardías, dan mejor resultado que las tempranas, estando expuestas a heladas.

Principia en casi toda la República la cosecha del trigo, cebada, lino, alpiste, etc.

Es bueno y sumamente ventajoso para los labradores empezar la siega cuando el trigo está aún algo verdoso, pues esperando su completa madurez no sólo se disminuye el rinde por la cantidad que se desgrana en las diferentes operaciones, sino que también puede perderse casi por completo por alguna tormenta o algún ventarrón.

Además, debe tenerse presente que un trigo cortado en completa madurez (madurez muerta), es menos pesado y jamás tan harinoso como los trigos cosechados al punto (madurez verde); pero en cambio dan mucho efecto, y como los compradores de cereales (no todos, pero algunos) conocen por los granos el estado en que efectuóse la cosecha, de ahí que los molineros, sobre todo, paguen mejor precio que por los cosechados en estado de madurez que verdean al punto, lo que se conoce fácilmente observando el ombligo del grano.

Pero como para obtener buena simiente es preciso una buena maduración de los granos, elegiremos en el trigal un retazo del más hermoso y le dejaremos completar su madurez,

calculando su extensión según la mayor o menor cantidad de semilla que deseamos obtener.

La cebada se la deja madurar algo más que el trigo, y se corta cuando la espiga mira hacia el suelo.

La recolección de los cereales debe hacerse con toda la celeridad posible y el emparvado con sumo cuidado, sobre todo cuando deben permanecer en ella mucho tiempo, conservándose en éstas, cuando están bien hechas, mejor que en los graneros.

Prepárense el granero y las bolsas necesarias.

Continúa la recolección de los forrajes de todas clases, esto es, la henificación, siega y emparvado de los alfalfares, y en algunos casos se procede al enfardado, según las circunstancias.

Cosecharemos las papas que se hayan plantado en Agosto, y las pondremos en parajes secos y bien ventilados para que se conserven.

Si se necesitasen forrajes verdes, se rastrearán enérgicamente los rastrojos del trigo, sembrándolos con nabos de otoño después de labrarlos convenientemente, cuyo producto lo emplearemos en Abril y Mayo para cebar cerdos; así la carne y tocino adquieren un sabor muy agradable.

Horticultura. — Continúanse los riegos, las aporcaduras y carpidas.

En esta época, el buen horticultor sembrará poco y frecuentemente, obteniendo así raíces y verduras frescas y buenas.

En almácigos, apio y lechugas; en los canteros, escorzonera, espinacas y zanahorias, como también porotos, zapallos, sandías, melones y pepinos.

Repetiremos la siembra de las arvejas, habas y escarola para el otoño.

Cosécheste en este mes la cebolla de cabeza, que se enristra y se tiende al sol para que se seque bien, y luego se guarda en lugares secos y bien ventilados.

Efectuaremos los almácigos de la col de Saboya, del colinabo y coliflor.

(Véanse almanaques anteriores).

Banco de la República O. del Uruguay

Institución del Estado

Fundado por Ley de 13 de Marzo de 1896 y regido por la Ley Orgánica de 17 de Julio de 1911

DIRECTORIO: *Presidente, Dr. Claudio Williman. — Vicepresidente, doctor* Eduardo Acevedo. — Vocales: Sr. Juan Domingo Lanza, Sr. Benjamín S. Viana, Dr. Juan Blengio Rocca, Dr. Asdrúbal Delgado, Sr. Diego Pons. — Secretario general, Sr. José M.ª Romero. — Secretario, señor Raúl Montero Bustamante. — Gerente, Sr. Octavio Morató.

Capital autorizado	$	25.000.000.—
» inicial	»	5.000.000.—
» integrado.	»	20.335.955.15

DEPENDENCIAS:

CASA CENTRAL: **Calle Zabala, esq. Cerrito**

AGENCIAS — *Aguada:* Avenida Gral. Rondeau, esq. Valparaíso — *Paso del Molino:* Calle Agraciada, N.° 963 — *Avenida Gral. Flores:* Av. General Flores, N.° 2206 — *Unión:* Calle 8 de Octubre, N.° 205 (Unión) — *Cordón:* Avenida 18 de Julio, N.° 1650, esq. Minas.

SUCURSALES — Aiguá, Artigas, Canelones, Cardona, Carmelo, Colonia, Dolores, Durazno, Florida, Fray Bentos, J. Batlle y Ordóñez, Lascano, Maldonado, Melo, Mercedes, Minas, Minas de Corrales, Nueva Helvecia, Nueva Palmira, Pando, Paso de los Toros, Paysandú, Rivera, Rocha, Rosario, Salto, San Carlos, San Gregorio, San José, Santa Lucía, Santa Rosa del Cuareim, Sarandí del Yí, Sarandí Grande, Tacuarembó, Tala, Treinta y Tres y Trinidad.

CAJA NACIONAL DE AHORROS Y DESCUENTOS (Artículos 27 a 32 de la Carta Orgánica): Calle Colonia y Ciudadela.

Esta dependencia hace préstamos con garantía prendaria de alhajas, muebles y otros objetos. — Anticipa los sueldos a los empleados públicos y hace préstamos amortizables por pequeñas cuotas; recibe depósitos y efectúa toda clase de operaciones de crédito.

El Banco realiza toda clase de operaciones bancarias y goza del privilegio exclusivo de emitir billetes.

La emisión tiene prelación absoluta sobre las demás deudas simples del Banco.

El Estado responde directamente de la emisión, depósitos y demás operaciones que realice el Banco.

Las escalas de intereses del Banco son las más bajas del país

COBRA

Cuentas Corrientes	8 %
Vales	6 ½ % al 7 ½ %
Conformes	6 » » » 7 »
Redescuentos Bancarios	4 » » » 6 »
Cauciones	7 » » 7 ½ »

ABONA

Cuentas Corrientes a oro	hasta $ 100.000		1 %
Depósitos a la vista a oro	» » 100.000		1 »
Caja de Ahorros	» » 50.000		3 »
Caja de Ahorros con Alcancías	» » 1.000	(máximo)	6 »
Libretas de Caja de Ahorros a Plazo Fijo (a vencer cada seis meses)	» » 50.000		4 ½ »
Cajas de Ahorros, mayores sumas	Convencional		

Las sumas mayores de $ 1.000 en Cajas de Ahorros con Alcancías no devengarán interés por el exceso.

En las cuentas antes mencionadas sólo se abonará interés cuando hayan *transcurrido, por lo menos, 90 días* desde la apertura de la cuenta. En este caso el interés se liquidará desde el primer día de constituído el depósito.

Plazo Fijo a 3 meses	hasta $ 50.000	3 ½ %
» » » 6 »	» » 50.000	4 »
» » » 1 año	» » 50.000	4 ½ »
Mayor plazo o suma	Convencional	

Por los depósitos a plata no se abonará interés.

Horario de las Dependencias de la capital: De 10 a 12 y de 14 a 16.—Los sábados de 10 a 12.

Malas prácticas agrícolas

Quien haya estudiado nuestro ambiente agrícola y la organización de las explotaciones, el manejo de las chacras, por así decirlo, habrá podido observar, junto a las diversas manifestaciones de progreso expresadas en mejoras, junto al deseo de perfeccionar la producción en cantidad y calidad, junto a las distintas manifestaciones de energía y aptitudes para el trabajo rudo y absorbente de la tierra que caracteriza a la mayoría de los agricultores, una serie de prácticas viciosas, que si consideradas aisladamente no influyen en forma apreciable contra el éxito de la empresa, en conjunto constituyen un obstáculo serio al triunfo merecido de esos hombres.

Sin el ánimo de criticar porque sí, y únicamente con el propósito de contribuir al mejoramiento del medio agrícola, denunciando todo aquello que a nuestro juicio se opone a dicha finalidad y que puede ser corregido fácilmente, enumeramos los defectos más generalizados en la administración de chacras:

1.° Ante todo es muy común observar la perniciosa tendencia de muchos agricultores a poseer mayor extensión de tierra que la que por la capacidad de su capital y del trabajo de su familia pueden explotar. Y de ahí el por qué de la existencia de mucha tierra mal trabajada y de rendimientos pobres.

Debe tenerse presente que lo ganado en extensión se pierde en intensidad, y que es preferible, por consiguiente, una hectárea bien trabajada a tres casi abandonadas.

2.° Se nota, además, en muchos casos demasiada confianza en la vitalidad de la tierra y la bondad del clima, llegando hasta descuidar los laboreos, haciéndolos apresuradamente y en forma superficial, o hacer con desgano las aradas cruzas, los rastreos y abandonar el rastrojo sin ararlo después de una cosecha.

No debe olvidarse que, por muy buena que sea una tierra, necesita buenas labores hechas en oportunidad, para po-

der dar los mejores rendimientos; y en cuanto al clima, especialmente en lo que se refiere a la lluvia, es imprescindible que el agricultor intervenga con sus aradas y rastreos para aprovecharla mejor, aumentando o disminuyendo, según los casos, la capacidad de recepción de agua y la evaporación de la misma.

Una tierra arada previamente absorbe más agua de lluvia, así como el trabajo de la rastra retiene más la humedad del suelo.

Un rastrojo arado y rastreado después de cada cosecha se fertiliza más por la acción del tiempo y se sanea mejor de insectos y yuyos, que otro que no lo esté.

Por no realizar esos trabajos, las cosechas disminuyen en un porcentaje apreciable.

3.° La siembra no en todos los casos se hace bien, tanto en la forma de realizarla como en la oportunidad de efectuarla; el uso de sembradoras de discos falta en muchas chacras; la semilla buena y limpia no siempre se emplea; la repartición de la siembra en temprana, media y tardía se aplica a menudo mal e irracionalmente, sin un estudio previo de las modalidades del clima del año y de las condiciones particulares de la chacra.

4.° La precipitación en efectuar la siega en algunos casos, y la tardanza en otros, perjudican la calidad de la cosecha.

No siempre ni todos los años se ha de empezar el mismo día, y sólo porque el vecino empiece, tal operación. Hay que hacerla previo examen del fruto.

5.° Por la mala trilla está probado que el agricultor pierde más de un 10 o|o de su cosecha. De los muchos empresarios de trilladoras que hay en campaña, muy pocos son los que saben manejar esas máquinas. Además es común que el agricultor sea víctima de ese empresario, que ante la demanda abrumadora se constituye en un pequeño dictador y todo lo hace mal, sin oir para nada al dueño del trigo, en caso de queja. Aparte de esto, se cobra una enormidad por ese trabajo tan mal hecho.

Hay que defenderse y buscar un remedio contra ese estado de cosas. Tal vez fuera bueno generalizar el emparve y

Extracto del Catálogo de las obras editadas por « La Bolsa de los Libros », Librería, Papelería y Casa Editora, de **Claudio García. — Sarandí, 411, Montevideo.**

Almafuerte (**Pedro B. Palacios**)— « Poesías », con un estudio de Alberto Lasplaces $ 0.35
» « Nuevas Poesías » y « Evangélicas », con un estudio de Alfredo L. Palacios . . . » 0.40
» « Lamentaciones », con un estudio de Mas y Pí, 1 tomo. . . . » 0.35
Acosta y Lara (**Federico E.**) — Lecciones de Derecho Constitucional e Instrucción Cívica . . . » 1.00
» Comentario a la Constitución Uruguaya de 1918 . . . » 0.30
» Filosofía del Derecho, 2 tomos . . . » 1.00
Baudelaire C. — « Pequeños poemas en prosa ». . . . » 0.50
Bécquer Gustavo A. — « Rimas », con una nota preliminar de L. Lasso de la Vega y un poema de García del Busto, 1 tomo . . . » 0.35
Barbusse. — « El Resplandor sobre el abismo » . . . » 0.35
Cione Otto Miguel. — « Caraguatá », Cuentos, 1 tomo. . . . » 0.50
Cruz Alcides. — Incursión del General Rivera a las Misiones . . . » 0.40
Constitución de la República Oriental. — (Entró en vigencia en 1919). . . . » 0.10
Campo Estanislao del — « Fausto », impresiones del gaucho Anastasio el Pollo. Prólogo de Juan C. Gómez . . . » 0.25
Caillava (**A. Domingo**). — La Literatura Gauchesca en el Uruguay. Sinopsis Histórica, 1 tomo. . . . » 0.50
» « Sierras y Llanuras », novelas cortas uruguayas, 1 tomo . . . » 0.50
Castellanos de Etchepare Delia (« **Madre** »). — Mariposas, Cuentos y Artículos, 1 t. » 0.70
Carriego (**Evaristo**). — « Misas Herejes », « La Canción del Barrio », 1 tomo » 0.50
Darío Rubén. — « Prosas Profanas », con un prólogo de José E. Rodó . . . » 0.40
» « Azul.... », con prólogo de J. Valera . . . » 0.35
De María Alcides. — « Cantos Tradicionales », poesías criollas, 1 tomo . . . » 0.50
De María Pablo. — « Lecciones de Procedimiento Civil », 3 tomos rústica . . » 7.50
» » » » 3 » encuad. en tela » 9.00
Fray Mocho. — « Esmeraldas », Cuentos mundanos, 1 tomo . . . » 0.35
Goethe. — « Werther », novela, con prólogo de S. Blixén . . . » 0.35
Gorki Máximo. — « Un compañero extraño », con prólogo de B. Quirós, 1 t. » 0.35
» « Los Vagabundos », 1 tomo . . . » 0.35
» « La Revolución y la Cultura Bolchevista », 1 tomo . . . » 0.35
Gori Clara (Profesora de la Escuela del Hogar)— « La Cocinera Uruguaya » un tomo de 300 páginas, conteniendo 700 recetas . . . » 1.00
encuadernado . . . » 1.30
« La Nueva Rusia », sistema económico - político de los Soviets, 1 tomo » 0.35
« La Tercera Internacional » con el manifiesto comunista de Marx, 2 t. » 0.70
Ley de Jubilaciones y Pensiones a los empleados de los servicios públicos » 0.10
Ley de Divorcio . . . » 0.10
Ley de Alquileres y Desalojos, 1 folleto . . . » 0.15
Leyes, Decretos y Reglamentos del Registro del Estado Civil, 1 tomo. . » 1.00
Mark Twain. — Cuentos escogidos, 1 tomo . . . » 0.35
Maeterlinck Mauricio. — « La Muerte ». . . . » 0.35
» « La vida de las abejas ». . . . » 0.40
» « La inteligencia de las flores » . . . » 0.35
» « El Alcalde de Stilmonde », drama en 3 actos. . . . » 0.25
Manual de Cálculos. Reducción de Monedas. Conversión de Medidas y Capacidades. Utiles al Comercio y a la Industria, 1 tomo . . » 1.00
Obligado Rafael. — « Poesías ». Prólogo de Joaquín V. González, 1 tomo . . » 0.50
» « Leyendas Argentinas », 1 tomo . . . » 0.25
Poe Edgard. — (Poemas). Prólogo de Rubén Darío . . . » 0.30
Santos Chocano. — « Poesías », Alma América, (Fiat Lux), Oro de Indias, estudio crítico de Juan Parra del Riego . . . » 0.50
Tagore Rabindranat. — « La Luna Nueva » (poemas de niños) . . . » 0.35
Viana Javier de. — « Gaucha », novela. . . . » 0.50
» « Yuyos », cuentos camperos . . . » 0.50
» « Macachines » cuentos breves . . . » 0.50
» « Cardos », cuentos del campo . . . » 0.50
» « Abrojos », escenas del campo . . . » 0.50
» « Sobre el recado », cuentos del campo . . . » 0.50
» « Con divisa blanca » . . . » 0.40
» « Ranchos », costumbres del campo . . . » 0.50
» « Leña Seca », 4.ª edición . . . » 0.50
» « Paisanas », cuentos . . . » 0.50
» « Gurí » y otras novelas (3.ª edición) . . . » 0.50
» « Del campo y la ciudad, 1 tomo . . . » 0.50
Zola Emilio. — « El Ensueño », traducción castellana de C. Malagarriga, 2 t. » 0.50
» « La Tierra », 1 tomo . . . » 0.70
» « Germinal », 1 tomo . . . » 0.60
» « El Dinero », 1 tomo . . . » 0.60
Zorrilla de San Martín (**Juan**). — Tabaré y La Leyenda Patria, novísima edición corregida por el autor, $ 0.50. Encuadernación en tela. . » 1.30
» Detalles de Historia Rioplatense, 1 tomo . . . » 0.50

despojarse un tanto de ese individualismo característico en nuestra campaña, y asociarse para adquirir entre varios una trilladora que sea *de ellos y para ellos, y no de un empresario abusador.*

6.° Otra mala práctica es el adaptar demasiada tierra de pastoreo dentro de la chacra, en vez de cultivar forraje para los animales de trabajo y producción, que son en realidad los que deben merecer el cuidado del agricultor. En cambio, muchas veces se cuida más los caballos de paseo y de carrera que aquéllos. Y al hablar de animales citaremos el caso curioso y generalizado de ver en una chacra más perros que cerdos, sin tener presente que mientras aquéllos son focos de enfermedades contagiosas, éstos contribuyen en forma considerable al aumento de los ingresos anuales de la explotación.

7.° Los cultivos que ocupan la casi totalidad de la chacra y distraen toda la atención del labrador son los del trigo y maíz. Este es un inconveniente, porque no siempre el clima del año se presta a la buena cosecha de esos cereales, ni tampoco siempre obtienen éstos buen precio en el mercado.

Conviene que el agricultor que esté en este caso, se convenza de la utilidad que le pueden prestar los cultivos de papas, porotos, arvejas, alfalfa, huerta, frutales, etc. En esta variedad de cultivos está su verdadera defensa.

8.° Los excesivos gastos que suelen hacer algunos agricultores apenas vislumbran una buena cosecha, son la causa de que muchas veces ese triunfo vislumbrado dé ocasión a la miseria, aunque esto parezca un contrasentido.

Es bueno que haya un criterio más ecuánime, porque es de elemental economía, entre los gastos y los rendimientos. Sólo así se evitarán las ventas apresuradas y, por consiguiente, a precios poco remuneradores para el productor.

9.° Es equivocado creer, como creen muchos agricultores, que sus pequeños hijos, en lugar de ir a instruirse en la escuela primaria, donde se prepararán mejor para la lucha del futuro, pasen su niñez trabajando todo el día en la chacra.

Ese es un criterio egoísta que debe merecer el más enér-

gico reproche. El padre tiene la obligación ineludible de cultivar la mente de sus hijos, aun sea a costa de sacrificios y con disminución aparente de la capacidad de trabajo en la chacra. El que todo lo materializa, perece sepultado en la propia materia.

Plantas medicinales

I.)—COLA DE CABALLO

Las *Equisetáceas* comprenden, en la actualidad, una sola familia y un solo género (Equisetum); pero en épocas prehistóricas formaban parte de la flora primitiva.

El género *Equisetum* comprende, en nuestra flora, solamente cuatro especies: *Equisetum bogotense*, *Equisetum giganteum*, *Equisetum ramosíssimum* y *Equisetum piramidale*, que el vulgo conoce con los nombres de «cola de caballo» y «cabayuruguay». En las farmacias se expende al público, casi siempre, la especie europea *Equisetum arvense*.

Todas estas especies se emplean en infusiones al 15 por mil, como diuréticas, es decir, para provocar el aumento de la cantidad de orina. Pero en la terapéutica popular se administra en infusiones o cocimientos más concentrados, al 50 o 60 por mil.

II.)—GRAMILLAS

La familia de las Gramináceas abarca unas 600 especies americanas. No citaré sino aquellas que, por sus propiedades medicinales, son conocidas generalmente del público, a saber: la Gramilla blanca (Paspalum Notatum), la Gramilla dulce (Paspalum Vaginatum), la Gramilla de hojas anchas (Paspalum Dilatatum), y algunas otras especies del género *Panicum*, como el Gramillón, Pasto bolchón o Pata de gallina (Panicum Sanguinale), muy abundante en nuestros campos, y con espigas digitadas dispuestas como los dedos de las patas de las gallinas.

Todos conocen las propiedades medicinales de las grami-



llas. Sus infusiones, tisanas, cocimientos, etc., son diuréticos, emolientes y refrescantes.

Se puede dar a los febricientes, de orinas cargadas y escasas, un cocimiento hecho con 20 a 30 gramos por litro de agua, y si se le quiere hacer más activo y agradable, se agregarán 10 gramos de regaliz (palo de orozuz), 1 o 2 cucharadas de cebada descortezada, seis ciruelas secas y algunas tajadas de limón. Este cocimiento se deja enfriar, se cuela o se filtra y se bebe a pasto.

III.)—SAUCES

Las *Salicáceas* comprenden numerosas especies, que se agrupan en dos géneros: *Salix* y *Pópulos*.

Entre las «Salicíneas» es muy conocido en medicina el *Sauce blanco* (Sálix Alba), que es la especie oficinal más usada y conocida en terapeútica. La parte empleada es la corteza, que debe sus propiedades medicinales a un glucósido: «la salicina».

Nuestro *Sauce colorado* (Sálix Humboldtiana) contiene el mismo principio activo que la especie anterior y puede muy bien sustituirla.

El *Sauce llorón* (Sálix Babilonia), no contiene «salicina».

Todas estas especies poseen, además, en su corteza, una buena proporción de *tanino*.

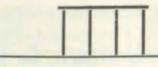
Propiedades terapéuticas.—Se usa la corteza como astringente y febrífugo.

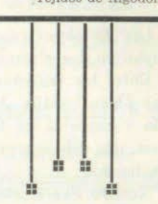
Débense estas propiedades al tanino y a la salicina.

El Sauce ha sido empleado como antirreumático.

Lehameau dice, refiriéndose al Sauce blanco: «Es uno de los mejores febrífugos, capaz de reemplazar con ventaja, en ciertos casos, a la quinquina, para combatir y hacer desaparecer las fiebres intermitentes».

Yo he usado bastante el Sauce blanco y el Sauce colorado y he obtenido éxitos, sobre todo como antiséptico intestinal y astringente en las infecciones intestinales agudas, diarreas estivales, colitis agudas, etc. También he empleado y empleo el Extracto flúido de Sauce como aperitivo, estomá-





quico, digestivo y colagogo, atribuyendo estas propiedades al glucósido amargo que contiene.

En resumen, puede decirse que el Sauce blanco y el Sauce colorado tienen las siguientes aplicaciones, como:

Febrífugo,
Antirreumático,
Antiséptico intestinal,
Eupéptico,
Astringente intestinal,
Colagogo,
Antiséptico interno y externo,
Antileucorreico en irrigaciones,
Antigonorreico en inyecciones,
Anticongestivo y astringente (en gargarismos) en las afecciones de la garganta y

En la tuberculosis pulmonar como sustitutivo del tanígeno. Su empleo está contraindicado cuando el riñón se encuentre enfermo y en los casos de debilitamiento del corazón.

Parte empleada. — La corteza.

Manera de usarlo. — La decocción, que varía según los autores entre 20 y 60 gramos por litro de agua: 20 a 30 gramos (Lehameau), 30 a 60 gramos (Comby), 60 gramos (Hariot).

El polvo: de 10 a 25 gramos en obleas o mezclado con miel o jarabe.

El vino de corteza de Sauce, preparado con 50 gramos de polvo de corteza por litro de vino, puede reemplazar al vino de quinquina.

Comby indica el uso del extracto, de 1 a 2 gramos.

En mis enfermos, desde hace 7 años, he empleado casi siempre el extracto flúido al 1 x 1; pero en cantidades mayores y que oscilan entre 5 y 25 gramos al día, según el fin buscado. De mi experiencia personal resulta que estoy cada día más satisfecho del uso de la corteza y del extracto fl. de Sauce, especialmente en las afecciones intestinales agudas.

Arboles enanos

Encontraréis en el mundo: junto al placer, el dolor; junto al palacio, la choza; junto al gigante, el enano. Lo mismo sucede en el mundo vegetal: junto a la planta que causa placer y alegría, vive la planta que ocasiona dolor y pesar; junto a la planta que cura las enfermedades, nace la planta que mata; junto al árbol gigantesco, encontraréis al árbol enano.

Son conocidos los gustos extraños de los japoneses y su especial dedicación, que les ha permitido llegar a obtener curiosos ejemplares de árboles minúsculos, que, exhibidos en las Exposiciones Universales de París (1878, 1889 y 1900), despertaron enormemente la atención y curiosidad de los europeos y americanos.

Los visitantes quedaban admirados ante esos árboles enanos seculares y ninguno llegaba a comprender cómo llegarían los japoneses a producir esos curiosos ejemplares. Después de indecibles dificultades, un distinguido horticultor, M. Maury, pudo conseguir descubrir el secreto de los japoneses, cuya fórmula estaba basada en la observación de un fenómeno repetido diariamente en el reino animal y aplicada al reino vegetal: es la obtención artificial de individuos raquíticos, mal desarrollados por insuficiencia de materiales de nutrición, por pobreza, diremos así.

Las semillas que deben dar plantas enanas son colocadas en tarros muy chicos, en donde germinan, y allí se les deja hasta que los principios nutritivos de la tierra contenida en esos pequeños tarros queden agotados. Entonces se trasplanta al joven vegetal en un tarro algo más amplio que el primero. Nuevamente las raíces absorben el escaso y pobre alimento puesto a su disposición. Por tercera vez se saca la planta. Y así, sucesivamente, se le pone durante una parte de su vida en macetitas que gradualmente van siendo de mayor capacidad, pero apenas suficientes para su existencia; cuando la planta se ha habituado a este enclaustramiento, se deja de trasplantarla. Este es el procedimiento puesto en práctica por los japoneses. Se concibe fácilmente que árboles tan mal alimentados no puedan hacer otra cosa que

permanecer raquíticos; por una parte, el alimento les falta casi enteramente, y, por otra parte, las raicillas y el tallo, impedimentadas en su desarrollo normal, se atrofian en gran parte.

Además de su raquitismo, las plantas así cultivadas toman un aspecto particular, que tanto ha llamado la atención de los que han podido examinar los árboles enanos de los japoneses. Efectivamente, no pudiendo las raíces tomar el desarrollo necesario, levantan a la planta sobre el nivel ordinario, de manera que el tronco se encuentra mantenido en el aire por haces de raíces apretadas.

Pero con actuar solamente sobre las raíces no conseguirían los japoneses los árboles enanos, si no hicieran obrar su voluntad y constante dedicación sobre los tallos: «Para esto — dice Maury — ellos atan tempranamente las ramas, sea al tronco, sea entre ellas, de manera a darles una forma muy contorneada, sinuosa, en zig zag, al mismo tiempo que las mantienen en su plano natural horizontal u oblicuo. Las ataduras de que se valen para estas numerosas ligaduras son hechas casi siempre con fibras de bambú. Por este procedimiento las ramas se encuentran todas aproximadas unas de otras y del tronco de tal manera que, en su conjunto, el árbol ofrece una forma globulosa, ovoidea, cónica o piramidal».

En tales condiciones, el tronco y las ramas crecen con mucha lentitud y dificultad. Sucede con frecuencia, que una rama muere como efecto de las torturas que se le hace sufrir; entonces se le corta, lo que permite hacer *salir* el retoño más próximo y que reemplazará a la rama perdida. Las hojas quedan rudimentarias, el tronco y las ramas permanecen raquíticos, y así se concibe que puedan presentarse árboles de cien años de vida cuya altura no pase de 0 metro 50 centímetros, con un tronco de 4 a 7 centímetros de diámetro.

Es necesario tener una paciencia y una constancia que solamente los japoneses tienen en el mundo. Ellos se pasan años ligando las ramitas y terminan por obtener, después de tanto trabajo incesante y una constante vigilancia, un árbol enano.

Sucede muchas veces que una o varias ramas ligadas se mueran y que el retoño vecino no se desarrolle, quedando

un vacío que destruye el aspecto armonioso y pintoresco del arbolito; pero la paciencia de los japoneses es a toda prueba y, entonces, ellos hacen un injerto de otra u otras ramas para reemplazar a las que habían desaparecido. Se sabe de casos en que todas las ramas de un árbol enano murieron y que las manos hábiles de esos artistas reemplazaron por otras tantas ramitas injertadas delicadamente.

Un espectador contemplando un conjunto de árboles enanos convenientemente dispuestos, con las pequeñísimas casitas y los ínfimos personajes y muñequitos, que tan bien saben distribuir sobre la tierra de las macetitas los constantes japoneses, creería tener ante sus ojos un paisaje del país de Guliver.

Melo, Agosto de 1921.

MAURICIO F. LANGÓN.

EL PARARRAYO

A mediados del siglo XVIII florecía en los Estados Unidos de Norte-América Benjamín Franklin, que por su solo esfuerzo supo elevarse desde la condición más modesta hasta la cumbre de la escala social, de la ciencia y del poder. Obrero en su juventud, peón de tintorería en casa de su padre, tipógrafo después, gran amigo del libro y autor él mismo de libros hermosos y fecundos desde los albores de la virilidad hasta los últimos de su vida, industrial tesonero y afortunado, experimentador hábil e ingenioso en distintos campos del saber, hombre público y luego Presidente de actuación inolvidable y ejemplar de la naciente República Norteamericana, su nombre está escrito con letras de oro en los Anales de su Patria y de la Humanidad, quizás menos por su obra eximia de sabio y de político que por sus persistentes esfuerzos de palabra y de hechos, con el consejo y con el ejemplo, para mejorar y ennoblecer los corazones y enseñar sobre todo a los humildes los caminos de la felicidad.

En el campo científico, Benjamín Franklin es conocido

por sus investigaciones y arriesgadas experiencias sobre la electricidad, debiéndose a él el descubrimiento de la identidad de ésta con el rayo; de las propiedades que tienen las puntas, hacia las que afluye preferentemente la electricidad para dejarla escapar, a causa de adquirir tensiones capaces de vencer la resistencia del aire; y del hecho que la chispa eléctrica no es sino el restablecimiento brusco del equilibrio entre dos cargas eléctricas desiguales de nombre contrario, que denominó *positiva* y *negativa*. Los experimentos para dar base a sus aseveraciones lo llevaron así a la invención del pararrayo, que hoy todavía lleva su nombre.

El Pararrayo de Franklin consiste esencialmente en una asta metálica terminada en una sola punta o, como más tarde se modificó, en un haz de puntas colocadas en la parte más alta de un edificio y en comunicación con el suelo mediante un cable o conductor metálico. Su misión es doble, previene las descargas bruscas funcionando como descargador lento pero continuo de la nube electrizada e impidiendo así la formación de cargas peligrosas. En el caso de que se produzca la descarga violenta ejerce la función de encauzador de la corriente, que lo preferirá por mejor conducción, dándole salida rápida e innocua al suelo.

Ahora bien: este aparato, y a pesar de las rarezas, caprichos y rebeldía de las descargas, ofrece ventajas si su colocación está hecha de acuerdo con las exigencias científicas y se conserva en buen estado; pero en lugar de alejarlo aumenta el peligro, y muchas veces se trueca en una arma de doble filo, cuando su instalación es defectuosa o si después de colocado se abandona a sí mismo sin vigilancia y oportunas revisiones, olvidando que en esto, como en todas las cosas, el tiempo ejerce fatalmente su acción destructora.

Muchos de mis lectores quizás no hayan nunca reflexionado que el antiestético artefacto colocado en los techos de su casa o en la del vecino con la misión de protegerlos contra los peligros del rayo, puede haberse convertido en una amenaza permanente, en una especie de espada de Damocles suspendida sobre sus existencias y sus intereses.

El asta. — Un barrote de hierro terminado en una o varias puntas de metal poco oxidable, platino en general o cobre puro plateado o dorado, se coloca en la parte más alta del edificio que se quiere proteger. Difícil es fijar su zona de protección para el caso que funcione como conductor de las descargas violentas. Las opiniones de los especialistas discrepan. Suele aceptarse cual norma de conducta el que su influencia, tratándose de edificios comunes de nuestras ciudades, proteja una zona circular de terreno de un radio igual a la altura del pararrayo. Muchos duplican esta distancia, mientras algunos la reducen a la mitad. Yo aceptaría prudentemente este criterio mínimo al proyectar la defensa de un edificio.

Pasemos ahora al *conductor*. Los efectos mecánicos que pasen, p. e., de la nube al suelo, serán tanto más notables cuanto mayor sea la diferencia de potencial entre los dos cuerpos y la resistencia opuesta por dichos cuerpos al paso de la corriente. Para evitar lo primero, hasta donde sea posible, sirve, como dijimos, el pararrayo, actuando como válvula eléctrica de seguridad, de descargador lento pero continuo de la nube. A lo segundo se provee utilizando cables metálicos (de cobre ordinariamente) de capacidad suficiente, que sin la menor discontinuidad en todo su trayecto se tienda desde el asta, a la que se suelda cuidadosamente, hasta el descargador a tierra, del que en breve hablaremos. Es recomendable el que todos los cuerpos prominentes del techo (chimeneas, buhardillas, aspiraderos, etc.) estén munidos de puntas secundarias. Las puntas principales o centrales se ponen en comunicación directa por medio de cables con las secundarias, y éstas con todas las masas metálicas del edificio, que así se encuentra defendido en todas sus partes y si una descarga eléctrica lo alcanza no se encuentra ni aislada ni obstaculizada en su camino, con grave peligro para el mismo, sino encuentra rápida y fácil salida al suelo a través de los conductores por el descargador.

El descargador. — Desempeña un papel fundamental en el buen funcionamiento del pararrayo, sobre todo cuando éste actúa como vehículo de descargas violentas. Cuanto

más poderosa sea la corriente que entrando por las puntas corre a lo largo del cable en busca de salida al suelo, más amplia y holgada ha de ser esta salida, anulando así los efectos mecánicos de la misma; lo cual se obtiene por medio del descargador, que consiste en una placa o cilindro de cobre erizado de pequeñas puntas del mismo metal y colocado preferentemente en un pozo manantial o a cierta profundidad en suelo húmedo, envolviéndoselo primero con carbón, coke u otro similar antes de rellenar con tierra la excavación.

Lo que debe tener muy en cuenta el lector para que su pararrayo no se convierta en un peligro:

1.° Que la instalación sea dirigida por persona competente y de confianza, y no se acepte sin una prueba de la buena conductibilidad del sistema y la perfecta unión entre las puntas, el asta, el cable y el descargador.

2.° De tarde en tarde y sobre todo después de intensas tempestades eléctricas, conviene constatar: a) el buen estado de las puntas (que no se hayan fundido, oxidado, etc.); b) que el cable no haya sufrido interrupciones o rupturas; que las soldaduras se conserven en buen estado; en una palabra, que el cable no presente soluciones de continuidad; c) que el suelo donde está enterrado el descargador se conserve húmedo.

Conservado en estas condiciones, el pararrayo corresponderá a su nombre y a su finalidad; descuidando cualquiera de ellas, sobre todo las relaciones con la perfecta unión de todo el sistema y la fácil descarga al suelo, el pararrayo se convertirá en un peligro serio y permanente para el edificio que se pretenda defender, y más valiera no ponerlo o eliminarlo del todo.

Lo dicho hace pensar en la conveniencia de un control permanente y sistemático de estas instalaciones, llevado de acuerdo con las enseñanzas de la técnica. Esta tarea podría ser objeto de una iniciativa particular que se especializara en tales trabajos con garantías notorias de competencia; o quizás mejor, a una sección oficial desligada de las activi-

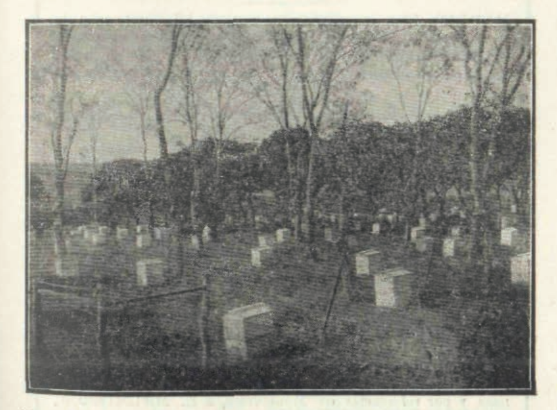
dades comerciales, cuya labor se sufragaría sin sensible recargo para nadie, los controles e inspecciones realizados sobre la base de una tarifa mínima.

LUIS MORANDI,
Director del Instituto Nacional Físico-Climatológico.

Sobre apicultura

Proceso biológico industrial de las abejas en una colmena movilista

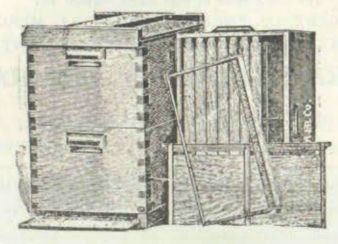
La palabra y consejo del señor Hirám P. Castillo, propietario del « Apiario Aída », sito en Nueva Palmira, departamento de Colonia, a los lectores del ALMANAQUE DEL LABRADOR Y GANADERO, editado por el Banco de Seguros del Estado.



Vista parcial del Apiario « Aída », de Hirám P. Castillo, (N. Palmira)

Proceso biológico industrial de las abejas de una colmena movilista

Las personas que deseen dedicarse a la apicultura deben adquirir colmenas de las llamadas movilistas, que les permitirán hacer un estudio detenido de la vida y costumbres de las abejas, y les proporcionará momentos de agradable entretenimiento y resultados beneficiosos.



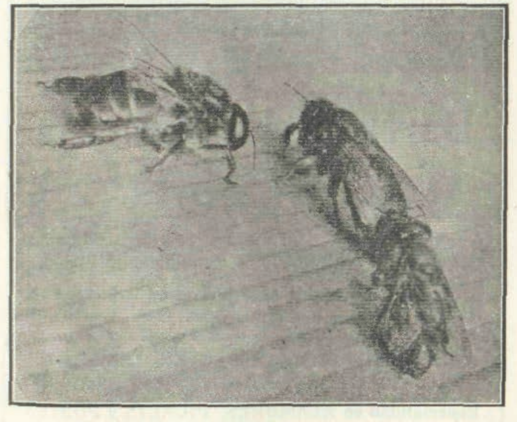
Colmena movilista

La colmena movilista, como se ve, es toda ella desarmable, y se compone de las siguientes piezas: piso, cajón, o sea cámara de cría, donde pueden colocarse, según sus dimensiones, ocho marcos, los que quedarán suspendidos por dos ranuras provistas de listones de hojalata; los marcos en sus extremidades tienen dos centímetros de madera que les permiten que cuelguen en la colmena, siendo así fácil sacarlos e inspeccionar el proceso de elaboración de las abejas e incubación de la Reina. Este sistema permite también matar y extraer las arañas, cucarachas, etc., etc., que se aposentaren en ella; la tapa debe ser construída con declive en la parte exterior, para que las aguas pluviales y rocíos no se detengan y bajen la temperatura, que debe ser agradable y tolerable a las abejas, y la parte interior de la tapa debe ser plana.

La miel que elaboren las abejas en la cámara de cría no debe ser extraída y totalmente destinarse para su manutención; el almacenaje de ella les permitirá alimentarse

en los días fríos y lluviosos que no les permiten salir a libar, y el apicultor debe tener presente que hay años que la naturaleza brinda relativa flora y que las colonias tendrían que ser alimentadas con jarabes o mieles almacenados con ese fin y le representarían una erogación por falta de previsión.

En la primera quincena del mes de Septiembre debe sacarse la tapa de la cámara de cría y reemplazarse con una chapa de zinc perforada, y sobre ella se pondrá otro cajón con sus correspondientes marcos, al que se le da el nombre de alza, y sobre él se colocará la tapa. El objeto de la colocación de la chapa de zinc perforada es privar que la Reina pueda utilizar los panales del alza en panales de cría y que los Zánganos se alimenten de ellos. Las mieles elaboradas en las alzas con independencia de la Reina y Zánganos son mieles absolutamente puras.

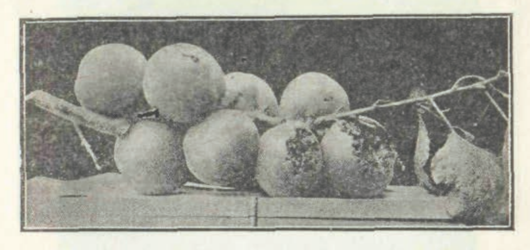


Zángano Reina Obrera

La abeja es el insecto más laborioso y de más provecho por su producción anual, aparte de los beneficios que presta a la flora y al fruto.

A la flora, porque pasando de flor en flor la abeja, facilita la fecundación de flores muy distantes, en que la influencia del viento sería nula. Y eso lo hace con los plumones que posee en los últimos segmentos.

Y en cuanto al fruto, diré, contra la creencia vulgar de que la abeja lo daña, que no es cierto: ésta sólo se sirve del que está picado por pájaros u otros insectos, o de aquellos que fermentan por su excesiva madurez.



Duraznos picados por pájaros y utilizados por las abejas

La Reina es la madre directora y fecundadora de la colonia, y en las abejas hay obreras libadoras, nodrizas, ventiladoras, propoleadoras, aseadoras, policía y acarreadoras del polen. El Zángano no tiene otra misión que fecundar a la Reina en su vuelo nupcial.

Las Obreras construyen las celdas en los marcos con un producto que ellas segregan en escamas y que aparece en la parte exterior de su abdomen, semejantes a pajillas, y que conocemos por cera; en las celdas que construyen depositan el néctar de las flores, que ellas transforman en miel.

Las Ventiladoras son las encargadas de airear el pasaje que deben recorrer las abejas que vienen cargadas, en días calurosos.

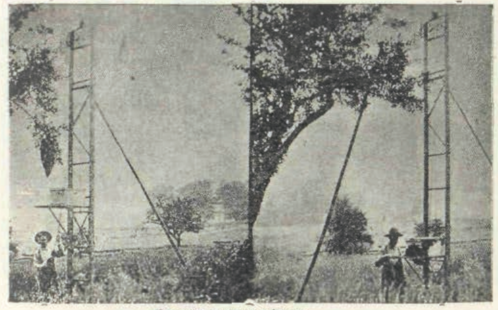
Las Propoleadoras son aquellas que recolectan substancias resinosas en los árboles y que utilizan en barnizar y tapar las rendijas o grietas que se producen en la cámara de cría, alzas y marcos.

Aseadoras son aquellas encargadas de la limpieza interior y las que quitan las abejas muertas en la colmena.



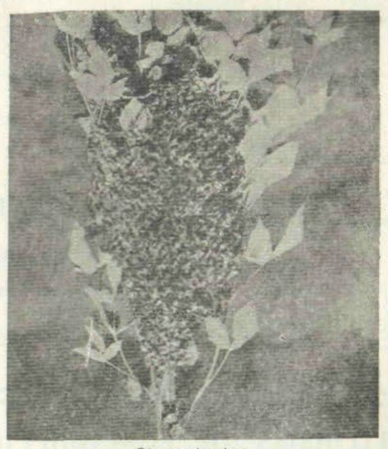
La Reina rodeada por sus nodrizas

Policía se llama a las abejas guardianas que se encuentran en la piquera con el fin de privar que entren abejas ajenas a su colonia.



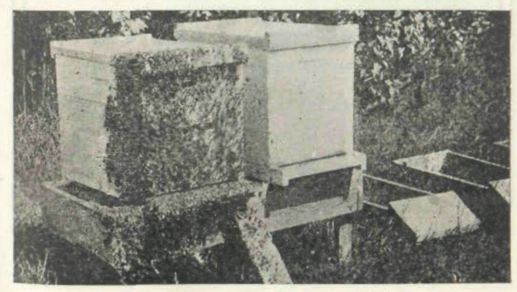
Cazando enjambres

Cada colonia de abejas puede dar dos o tres enjambres por año, los que saldrán de la cámara de cría en los meses de



Otro enjambre

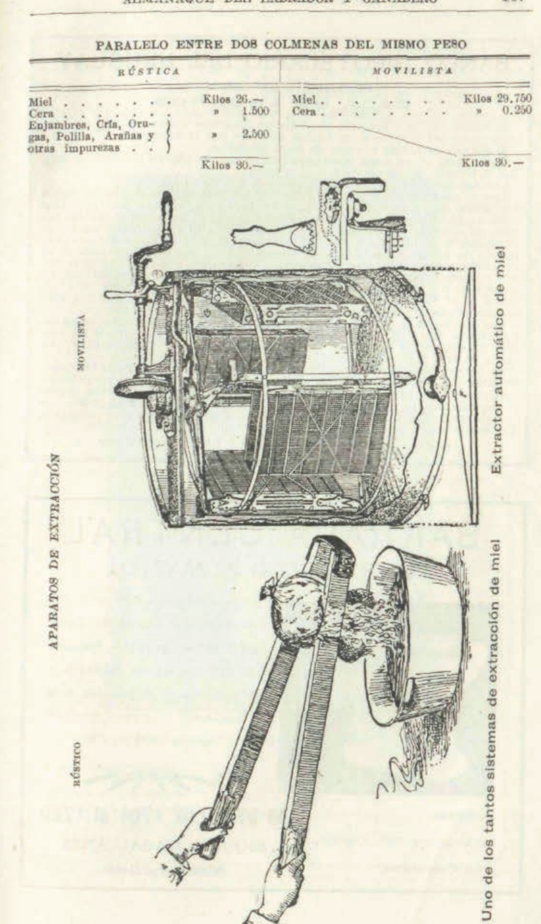
Octubre a Marzo. El apicultor debe cazarlos y aposentarlos en distintas cámaras de cría; este procedimiento permitirá aumentar sus colonias.



Entrando en una colmena movilista

PARALELO ENTRE DOS COLMENAS DEL MISMO PESO

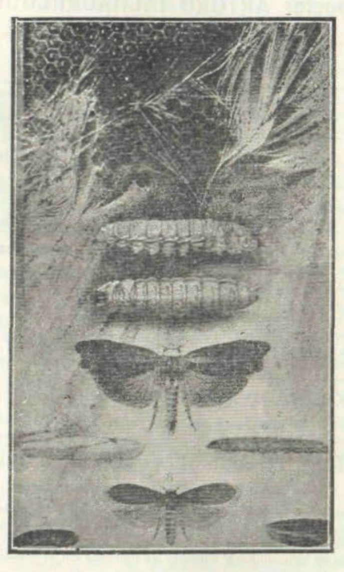
RÚSTICA		MOVILISTA	
Miel	Kilos 26.—	Miel	Kilos 29.750
Cera	» 1.500	Cera	» 0.250
Enjambres, Cría, Orugas, Polilla, Arañas y otras impurezas . .	» 2.500		
	Kilos 30.—		Kilos 30.—



Extractor automático de miel

Uno de los tantos sistemas de extracción de miel

Como se ve en el paralelo, Aparatos de extracción y grabado de la Larva-oruga de la polilla, etc., la colmena movilista permite cosechar miel incontaminada de impurezas y recoger la producción máxima sin sacrificio de la colonia y enjambres.



Las polillas de la colmena

N.° 1 Larva en primer período.
N.° 2 » » segundo período.
N.° 3 Capuchón (crisálida).
N.°s 4 y 8 Insecto adulto.
N.° 6 Larva.
N.° 7 Crisálida.
N.° 5 Ala de insecto adulto.

Establecimiento Veterinario

DEL

Doctor ARTURO INCHAURREGUI

1104 - CERRO LARGO - 1106, esq. Paraguay

Montevideo

LABORATORIO DE *ANÁLISIS QUÍMICOS* Y BACTERIOLÓGICOS

:: TORTA ALIMENTICIA POLLINS. — Alimento ideal para Bovinos y Ovinos a galpón. Precio: **$ 7** los 100 kgs.

Sueros y vacunas, sarnífugos y garrapaticidas.

Alimentos y medicamentos para los animales

Consultas, informes y *análisis bacteriológicos* GRATIS para los Señores Hacendados.



Marca Registrada

LOMBRÍFUGO

"POLLINS"

Eficacia garantida

Precio: **$ 3.50**

latas de 500 dosis para borregos.

Aparatos, instrumentos y útiles para ESTANCIEROS y CABAÑEROS



DESCORNADOR lo más práctico y económico. Si no satisface plenamente al cliente, puede devolverlo. — Precio: **$ 20.**

CREOLINA POLLINS, antiséptica desodorizante

20 % de cresoles. - *En latas de* 1, 2 ½ y 20 *kilos.*

PASTA Y POLVOS SULFUROSOS "POLLINS"

Sarnífugo ideal, aprobado por el Superior Gobierno

Preparación especial para obtener fácil y económicamente un baño sulfuroso perfecto, de eficacia absoluta contra la sarna, sin perjudicar en lo más mínimo la lana.

Soluble en agua dulce y salobre. No contiene cal ni arsénico. No es cáustico ni venenoso.

POLVOS SULFUROSOS POLLINS. — Cajón de 12 latas para 1.200 litros de baño: **$ 8.40.**

GARRAPATICIDA POLLINS. — Práctico, económico y eficaz.

El mejor medicamento para baño garrapaticida.

Tambor de 25 kilos para 3.000 litros de baño: **$ 14.00.**

BICHERINA POLLINS. — El ideal de los remedios para combatir las bicheras. Tarro de 1 kilo: **$ 1.50.**

CUANDO USTED VISITE LA CIUDAD...

Entre los peligros que amenazan a todo forastero que por cualquier circunstancia se traslada del campo a la ciudad, uno de los más frecuentes es el dar con los *cuenteros*. El cuentero es un ladrón hábil, que elige sus víctimas, principalmente, entre las personas que él considera ignorantes de los peligros inherentes a las ciudades. Les hace ver que mediante una pequeña suma de dinero que la víctima le entrega, puede adquirir mucho más. En garantía de sus dichos, por lo general, deposita en sus manos un llamado *paco,* que no es otra cosa que un aparente rollo de billetes de Banco, en realidad un fajo de papeles inútiles con ribetes de dinero. Despierta, disimuladamente, la codicia de la persona explotable; y cuando ésta acuerda, se encuentra sin el dinero que le ha dado en garantía y con un fajo que parece ser de dinero y es sólo de papeles de diario.

Existen muy variadas formas de *cuento,* pero en todas ellas se advierte que el ladrón estimula para sus fines la codicia de la víctima elegida. Si ésta tiene presente el adagio criollo que dice: *cuando la limosna es mucha el pobre desconfía,* puede salvarse.

Estadística Agrícola

Algunos datos interesantes

Siendo este Almanaque una publicación cuyo fin primordial es divulgar entre los hombres de campo todos aquellos conocimientos y novedades agrícolas que sirvan de orientación en sus diversas empresas e ilustren a propósito de la capacidad económica del medio en que actúan, juzgamos de interés publicar algunos datos estadísticos que, a pesar de encontrarse en el Anuario de Estadística Agrícola, no son por todos conocidos.

Para aquellos que se interesen por profundizar más los

conocimientos en cuestión, recomendamos la lectura de dicho Anuario.

De los productos que constituyen nuestra exportación, nuestras ventas al extranjero 97,84 % provienen de la ganadería (carnes, lanas, cueros, etc.) y solamente 1,68 % derivan de la agricultura.

Esta desproporción es inconveniente para la economía nacional, y una prueba de ello es la crisis actual, causada por la baja de precios y la escasa venta de carne, lana y cueros.

La superficie territorial del país es de 18.692.600 hectáreas.

De este total hay un 12,84 % improductivo o de destino desconocido, y un «ínfimo» porcentaje de 5,81 % dedicado a la agricultura, lo demás se destina a ganadería y explotaciones mixtas.

Nótese que hay una alarmante desproporción entre una insignificancia de tierra en agricultura, menos que lo improductivo, y nótese además que casi todo está dedicado a ganadería.

Es este desequilibrio entre estas dos fuentes de producción, un factor negativo para la vida nacional.

Sin desconocer la importancia de la ganadería y los altos valores que ella representa, no puede sino lamentarse el hecho de que haya tan poca agricultura. Hay que pugnar por aumentar la capacidad agrícola siquiera sea triplicándola por ahora. Mientras eso no se haga, el progreso nacional irá a «paso de tortuga».

Ese pequeño porcentaje de 5,81 de tierra con destino agrícola exclusivo está ocupado por 26.531 establecimientos, es decir, otros tantos hogares, mientras que el 81,35 % restante (nótese la gran diferencia) está representado por 57.974 establecimientos. Es decir que resulta evidente que la agricultura puebla tanto como despuebla la ganadería.

El promedio de peso de los animales llegados a Tablada de Montevideo en 1919 fué el siguiente:

Bueyes, 586 kilos; novillos, 480 kilos; vacas, 389 kilos; terneros, 189 kilos; lanares adultos, 54 kilos.

Es un peso demasiado bajo, que acusa la necesidad de intensificar los trabajos de refinamiento del ganado para aumentar la capacidad productora con el mismo número de cabezas.

En 1919 se sacrificaron 1.119.217 reses vacunas y 629.630 lanares. Esto entre frigoríficos, abastos, saladeros, fábricas y exportación en pie.

El promedio de rendimiento en kilogramos por hectárea en los últimos ocho años es así: trigo 550; lino 509; maíz 713; avena 622.

Es tan bajo este promedio, que impone la obligación de mejores trabajos culturales, del empleo de buenas semillas, etc., para elevarlo, como es muy posible, al doble. Ya desde hace tres años se nota un gran aumento, e insistiendo en la selección de semillas y buenos laboreos de tierra se llegará pronto a eso.

Los departamentos más agrícolas, actualmente, son, por orden: Colonia, San José, Canelones, Florida, Minas y Soriano. Los demás cultivan poco.

Y esos mismos no lo son más, por falta de tierra disponible para ello, pues hay muchos grandes establecimientos ganaderos que la ocupan.

El promedio anual de hectáreas dedicadas al trigo en los últimos cuatro años es de 331.400.

Mientras no se duplique esa cantidad, no será posible pensar seriamente en la exportación, y sólo produciremos trigo para el consumo.

Los precios del quintal de trigo, maíz, lino y avena, promedio de los últimos cinco años, han sido:

Trigo: $ 6.43; maíz: $ 3.55; lino: $ 8.77; avena: $ 4.28.

Y el valor absoluto por hectárea de cada una de las tres especies ha sido en promedio de cinco años el siguiente: trigo, $ 39.91; lino, $ 45.78; maíz, $ 24.57 y avena, $ 27.39.

Teniendo en cuenta la carestía de la tierra, maquinarias y todo aquello que influye en el costo de producción y pensando además en la carestía de la vida en campaña, el resultado no es del todo halagador.

Hay que tender por un lado al aumento de producción por hectárea, y por otra parte, y esto es muy interesante, a la reducción del costo de producción, que hoy es demasiado elevado, debido en gran parte a la desventajosa situación comercial del agricultor. Asociaciones cooperativas de consumo y venta sería, sin duda, remedio eficaz, junto a la intensificación de los trabajos culturales.

En 1920 el país consumió 97.738 toneladas de harina y exportó 866. Cada habitante del Uruguay consume al año un promedio de 81 y 1|2 kilos de harina, que corresponden a 106 kilos de trigo, lo que da un consumo total de más o menos 154.825.000 kilos de trigo, que pueden ser cosechados, de acuerdo con el promedio de rendimiento por hectárea, en 281.000 hectáreas.

Por lo visto, en la actualidad, y agregando al consumo el trigo que se necesita para sembrar, poco queda para exportar.

El ideal sería exportar por lo menos cuatro veces más que el consumo. A eso hay que tender.

En la última cosecha funcionaron en el país 652 máquinas trilladoras.

Los sistemas usados fueron principalmente: Clayton, Marshall, Rustom, Hornsby, Foster, Cosechadoras Ramsomes y Case.

La fuerza mecánica predominante es de 8 a 10 caballos (H. P.).

Actualmente la viticultura uruguaya comprende 6.867 hectáreas, con 3.323 en Montevideo; 1.596 en Canelones; 456 en Colonia y el resto en los demás departamentos en pequeñas extensiones.

El total de uva cosechada en 1919 fué de 30.855.077 kilogramos, lo que da un rendimiento medio por hectárea de 4496.

Es este rendimiento medio demasiado bajo, y especialmente teniendo presente que son muy generales las cosechas de 10 y 12 mil kilogramos por hectárea.

De lo expuesto se deduce la escasa importancia que en el total de la producción nacional tiene la viticultura.

El cultivo del tabaco ocupa en el país 1.563 hectáreas, que dieron, en 1919, 832.893 kilogramos de hojas secas.

Según el último censo, había en 1916 en la República 7.802.442 vacunos, 11.472.852 lanares, 554.871 equinos, 303.958 cerdos.

El departamento de más vacunos es Salto; el de más lanares Soriano; el de más equinos Tacuarembó y el de más porcinos Canelones.

Por cada habitante había en 1916 en la República: vacunos 5.66; lanares 8.32; equinos 0.40 y porcinos 0.22.

En el Uruguay se plantó el último año 14.531 hectáreas de porotos, 9.161 de boniatos, 8.505 de alfalfa, 2.430 de papas y 1.048 de maní.

Francamente que estas cifras son desconsoladoras.

Hay 88 mil personas dedicadas a las tareas agrícolas y en 1918 había 115 mil.

¿Por qué ese descenso de 27 mil en tres años, cuando en realidad debieran ser de aumento?

Seguramente por el acaparamiento de la tierra para ganadería, hecho realmente lamentable desde el punto de vista sociológico, ya que esos miles de personas hoy estarán rodeando pueblos y estaciones ferroviarias, haciendo una vida distinta a su vocación o vegetando improductivamente.

¡Como si fueran ya pocas las decenas de miles de personas que llevan esa vida enfermiza e infectante!

El hecho llama a reflexión.

C. ALONSO MONTAÑO.

En Nueva Palmira

La fábrica de aceites vegetales

«ANTONIO FONTANA»

El día 8 de Enero próximo pasado quedó inaugurada la nueva fábrica de Aceites Vegetales, después de una comida en que se despidió dignamente al personal que hizo la instalación y a las personas que cooperaron eficazmente a la misma.

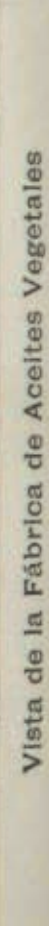
Esta fábrica, que pertenece al ingeniero Mario A. Fontana, lleva el nombre de su señor padre, un filántropo uruguayo que ha donado en vida a su hijo ese cuantioso bien, a la par de los generosos yankees. Don Antonio ha inaugurado con su presencia la fábrica que lleva su nombre. La inauguración fué, pues, democrática y sencilla.

Parece que los palmirenses se dan cuenta de que acaban de ser dotados de la fábrica en su género la mejor montada del país, y cuya maquinaria es la más perfeccionada, por ser modelo de 1920.

Debido a los conflictos en el extranjero se ha demorado un año en montar esta fábrica modelo, pero felizmente todo llegó en forma, debido al escogido embalaje que se les exigiera a los constructores.

La fábrica está montada para gran capacidad, y puede ser en cualquier momento triplicada su producción. Su montaje ha sido dirigido por el ingeniero Fontana, secundado eficazmente por el ingeniero yugo-eslavo Rodolfo de Miletie y por el gerente de la misma, señor Héctor A. Augusto, un palmirense laborioso.

Se ha dedicado especial atención a la elección de la ma-



Vista de la Fábrica de Aceites Vegetales

quinaria, y en ella hemos podido constatar su excelencia. Así, empezando por el alumbrado eléctrico, hemos visto un motor de precisión a nafta Otto, acoplado a un dinamo Siemens Suckert. La fuerza motriz principal es suministrada por una máquina Sulzer Winterthur, con su caldera correspondiente de la misma fabricación suiza-alemana.

Todas las tuberías de vapor están perfectamente aisladas, en atención a la economía, con trenza de amianto y lona.

Un "donkoy" Worthington alimenta a la caldera después de aspirar el agua calentada por la descarga de la máquina a vapor. Cuando ésta lo hace a la atmósfera, emplea un amortiguador que recoge además las gotas de aceite fugadas. Como aparato de reserva se tiene un inyector eficaz Kortting.

La caldera, que trabaja a 9 atmósferas, es multitubular y sumamente económica, dispuesta para quemar tanto leña como chilca, marlos, etc.

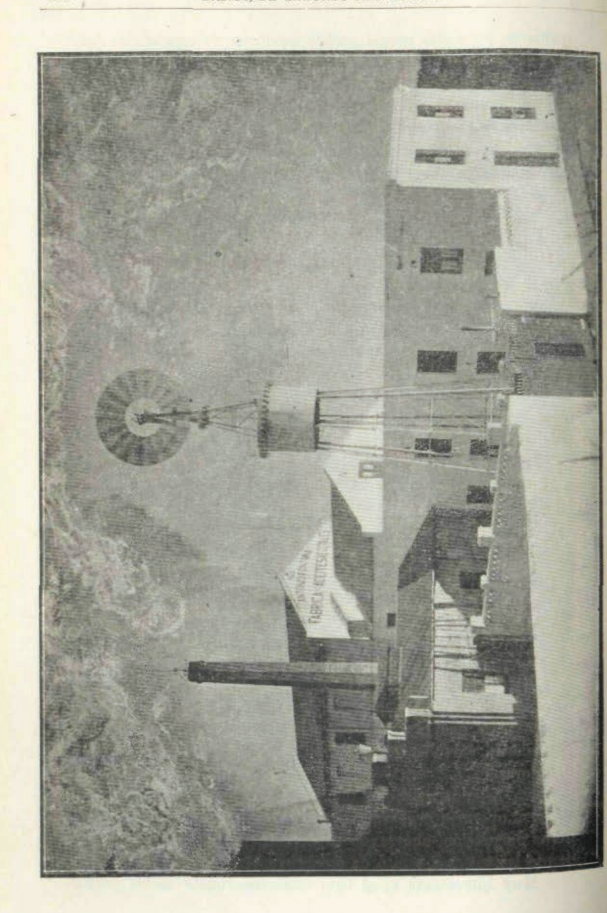
Se ha dado especial atención a la limpieza de la semilla oleaginosa y tratando de hacer el sistema lo más automático posible. Un tornillo transportador de 18 metros y un elevador de 10 metros llevan el grano de los grandes almacenes a las máquinas de limpieza y clasificación. De aquí el grano limpio pasa a una balanza automática registradora, para pasar directamente al molino o a cuatro tanques de madera clasificadores.

En la fábrica la primera máquina que se destaca es el gran molino a cilindros que forma la harina para la elaboración. Dos correas, con sus tensores, le dan movimiento. De aquí, un tornillo la lleva al elevador a cadenas y tazas especiales que vierten la harina sobre los calentadores.

El calentador, que pesa ocho toneladas, es un aparato especial, único modelo en Sud América, preparado científicamente para una explotación racional; posee sus paletas revolvedoras, válvulas de reducción del vapor y manómetros indicadores.

En seguida viene el moldeador hidráulico patentado. Aquí el operario prepara las tortas rápidamente a 150 atmósferas de presión, ahorrando capacidad para las prensas y dejando las tortas a punto de escurrirse el aceite.

Muy interesante es el tipo anglo-americano de las pren-



sas, con su cortadora de tortas y cuyas características se reserva su dueño.

Una bomba centrífuga aspira el aceite colado de las prensas y lo envía a un tanque especial colocado sobre una balanza de gran capacidad, para pasar de aquí a la gran red de tuberías distribuidoras.

La bomba hidráulica, mandada por doble correa de cuero, está fabricada con aceros especiales y manda su presión al acumulador hidráulico que trabaja a 500 atmósferas de presión sobre gruesas tuberías de acero. El tipo de este acumulador es único en Sud América y posee varios mecanismos patentados.

Un filtro especial para aceite está perfectamente instalado para trabajar automáticamente día y noche.

El cocedor de aceite de lino, modelo alemán, con paletas revolvedoras, etc., está también instalado de un modo especial, y en él se han previsto los casos de obstrucción de tuberías y derrames, higiene, etc.

Pasamos luego a la sala de tanques y envasamiento, que está construída a todo costo y que es un modelo por su perfección. Grandes tanques subterráneos, con revestimiento especial en las paredes, están destinados a la decantación y poseen flotadores que indican en los tableros la existencia de litros de cada uno. Sus bovedillas son de cemento armado y sus bocas de entrada se encuentran protegidas por una baranda. Otros tanques elevados de hierro, construídos en el país, están reservados para aceites especiales y para el filtraje. Un tobogán permite la llegada de los cajones y latas vacías, de los almacenes, sin necesidad de tener que pasar por la planta de la fabricación.

El ingeniero Fontana nos ha dicho que Calidad, Honor y Solvencia es el lema que ha reservado para sus productos, los cuales se están ya vendiendo con una pureza que sabrán apreciar los peritos en la materia. Por el momento, la fábrica expende: harina de lino extra para farmacias, aceites de lino crudo y cocido, tortas y harina de lino para ganadería y borra de lino para fabricar jabones.

Es bueno que se sepa que en Montevideo se fabrican

aceites de lino con etiqueta escrita en inglés, y que el ingeniero Fontana, pasando sobre todo prejuicio, tal vez perjudicial a sus intereses, emplea patrióticamente etiqueta nacional, en donde se lee al pie: *Nueva Palmira. Uruguay.*

El ingeniero Fontana ha formado todo el personal de su fábrica con muchachada palmirense; así hemos visto mecánico, herrero, maquinistas, foguistas, engrasadores, soldadores, moldeadores, etc., que han aprendido en poco tiempo su oficio halagador.

A ello los ha encaminado bajo la disciplina y reglamentación de los grandes establecimientos industriales, pero en el fondo de todo esto se revela el alma generosa de su señor padre don Antonio, pues a todo el personal, desde el gerente al cochero, los ha habilitado con alto coeficiente, dando así un ejemplo humanitario que dice muy alto en nombre del país.

En este establecimiento se observan estrictamente todas las leyes existentes en el país sobre Legislación Obrera y la última legislada sobre Servicio Doméstico.

La obra del ingeniero Fontana, que recién ha sido comprendida por los palmirenses en todo su alcance y cuantiosos beneficios para la zona agrícola, ha querido ser aplaudida, pues varios de sus amigos quisieron últimamente brindarle una demostración elocuente de gratitud, pero el ingeniero Fontana, consecuente con su modo de pensar y sus propósitos, les hizo saber que esa no era la obra completa que ofrecía al pueblo, sino que, mayores aún son sus aspiraciones para más adelante, a favor del progreso y bienestar de Nueva Palmira.

Vigilemos el trabajo de la trilladora

El buen agricultor debe vigilar por sí mismo el trabajo de la trilladora. Si por descuido del que dirige la máquina, o por la prisa que tenga el agricultor en terminar la faena, aquélla se acelera en su obra, y el trigo resulta sucio, des-

merece en calidad, y será menor el precio que por él se obtenga. Si por la cola de la máquina salen granos juntamente con la paja, debe tratar de evitarlo, pues pierde trigo.

Por sendas opuestas

(Escrito expresamente para el ALMANAQUE DEL LABRADOR Y GANADERO) .

I

Desde la mañana del sábado había comenzado la afluencia de quitanderos y quitanderas.

El vasto y recio edificio de la pulpería, — la famosa azotea, especie de castillo feudal, cabeza de la enorme heredad que perteneció al coronel Inca Pereyra de Freitas, — se señoreaba dominando la multitud de blancas tiendas que lo circundaban.

Entre las carpas, numerosos carritos; y más allá, atados a soga, matungos flacos, petizos bichocos, yeguas escuálidas.

Tres timberos viejos y rivales, daban las últimas manos de "alisamiento" a sus respectivas canchas de taba.

Las chinas viejas distribuían los cacharros, ultimando "los preparos" para la elaboración de tortas fritas y pasteles de dulce de zapallo, café de porotos con achicoria, chorizos de cogote de novillo, vino aguado y caña compuesta.

Las muchachas, desgreñadas, sudorosos los rostros color chocolate, remangadas las batas de percal, iban de un lado a otro, arrastrando las chancletas, despreocupadas de todo espíritu de coquetería, reservando para el día siguiente los engorros del agua y del peine y las torturas del corsé y los zapatos.

Echados en el suelo o andando lentamente y sin objeto, con las cabezas gachas y las largas lenguas de fuera, perros grandes, perros chicos, todos flacos, todos con idéntica expresión de hastío en sus ojos de mirada humilde, pensando, sin duda, en el mañana promisor de abundantes huesos y piltrafas.

En amplias enramadas, enmantados, provistos de "trompetas", y bajo la vigilante custodia de sus respectivos cuidadores, están los dos "parejeros" famosos que al día siguiente han de disputarse el clásico de aquella internacional gaucha, y a cuyas patas han de exponerse miles de onzas brasileñas y de libras esterlinas.

Cada uno de los caballos rivales tiene a su disposición un séquito de diez o doce personas que montan guardia dentro y fuera de las enramadas, en previsión de cualquier "travesura" del adversario; guardias que inspeccionan de continuo los respectivos dueños de los pingos, — un rico hacendado de Cerro Largo y un riquísimo estanciero riograndense.

Ambos son amigos y compadres. Con frecuencia se encuentran en la trastienda de la pulpería y rivalizan en amabilidades y en astucias con el recíproco anhelo de "pescarse una seña". Pero los dos son cancheros veteranos, que juegan cerrado y que difícilmente dejan descubierta una rendija por donde pueda vichar el contrincante.

—Maliseo, — dijo Facundo Figueroa, el oriental dueño del tordillo; — maliseo, don Maneco, q'en esta ocasión me v'hacer pasar una vergüenza... Su tostao está como novia esperando la bendición del cura!

—No tanto, no tanto, — respondió con fingida modestia el brasileño, disimulando una sonrisa entre sus bigotazos espesos como pajonal de bañado. — Hoy amaneció medio tristón...

Otro de los contertulios, Agapito Sosa, jugador "pichulero", afanado en obtener algún dato entre mentira y verdad, opinó chacotonamente:

—No se haga el chiquito, don Facundo. Sin despreciar al tostao, tampoco se debe desacreditar al tordillo, que es el crédito del pago y sabe darle juego a las tabas...

—En las carreras el único medio de desengañarse es jugarle a uno de los dos. Es como la mujer: sólo dispués de un tiempo de acollarao con ella se puede saber el tiempo que da.

La entrada a la trastienda de otros privilegiados desvió la conversación, aun cuando prosiguió girando alrededor del

mismo tema hípico, tema favorito de todas las gentes campesinas, jóvenes y viejos, riquísimos ganaderos o peoncitos harapientos.

II

En ese momento la entrada de don Pedro Alzugaray impuso momentáneo silencio, porque el vasco don Pedro era el hombre más respetado en el pago y hasta en los más lejanos pagos.

Alto, morrudo, la cara redonda, rubicunda, completa y prolijamente rasurada, los ojos azules, de expresión infantil, y la boca, cuyos labios tenían siempre una sonrisa bondadosa, — de un lado sólo, porque el otro estaba en todo tiempo ocupado por el caño de la pipa, — daban a don Pedro el aspecto de un niño grandote, el hijo de un titán.

Se le consideraba el estanciero más rico y más progresista de la comarca, — ya suficiente motivo, en todas partes, para imponer respeto, — pero aparejaban a su fortuna condiciones morales no menos capaces de obligar las consideraciones. Era recto y firme como un tronco de yatay. Siempre jovial, francachón, bueno y compasivo y generoso, trataba con idéntica familiaridad a los más humildes como a los más encumbrados, lo mismo a sus peones que a sus vecinos ricachos y al comisario y al juez de paz. Todo lo cual no obstaba — o más bien dicho, explicaba — la inflexible rigidez con que obligaba a sus subordinados a cumplir sus obligaciones, y su intransigencia con los haraganes, embusteros y viciosos. A ese respecto no perdonaba a nadie y solía decir en su enrevesado hablar:

—Si algún vez llego hacer un porquería, yo mismo me priendo y llevo comisario decirle: "Aquí te traigo pícaro, meterlo cepo y entregarlo justicia"... Palabra!...

Figueroa, cuya afición a las carreras y al naipe llevaba de capa caída su antes próspero establecimiento ganadero, se acercó a don Pedro y le tendió la mano con exagerada obsequiosidad:

—¿Usté también por acá pa mirar la riña?

—Sí, vine. Día domingo poco tener que hacer en casa.

—¿Y cuál de los dos parejeros le gusta: mi tordillo o el tostao de don Maneco?... Usté tiene buen ojo...

—¡Oh! para mí igual: no voy poner el mitá de un vintén al patas de ninguno.

—De cualquier modo, aunque no juegue, siempre le ha de gustar más uno que otro. ¿Con cuál se queda?...

—¿Quedarme?... ¡Ni en regalao quiero!... Mucho alimentación fino y no servir ni pa prender carro. Parecer mozos lindos, fuertes pa pasar el noche tocando guitarra o barajando naipe; pero doblar lomo trabajar tierra, no, no!... acabó fuerzas al empieza.

Como en ese instante entrase del despacho un joven dependiente, en mangas de camisa, jadeante, muy apurado, Alzugaray lo detuvo asiéndolo de un brazo.

—A ver, galleguito, traeme un cuarta vino, — dijo.

—¿Navarro? — preguntó el mozo, risueño y deferente.

—Sí, navarro de ese que hacen boticas Montevideo. Navarro tuyo nunca vió bailar un jota.

Facundo Figueroa, que tenía especiales motivos para atraerse las simpatías de Alzugaray, lo palmeó en la espalda, y rió largamente, festejando sus salidas.

—¡Este don Pedro siempre alegre y contento y jaranista!

Don Pedro cogió la medida que le había traído el dependiente, llenó de vino dos vasos de a media cuarta cada uno, y diciendo:

—Al salud... — bebió el suyo de un solo golpe.

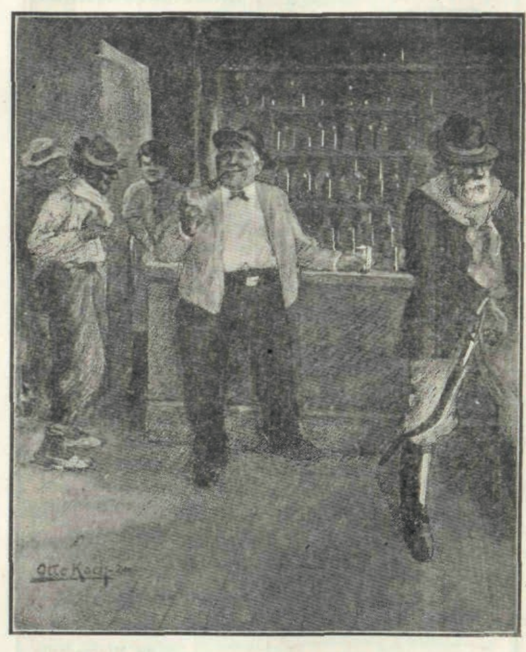
Luego dijo, respondiendo a la anterior afirmación de don Facundo:

—No hay razón estar triste. Vida corre más ligero que parejeros tordillo y tostao, sí, sí... si a uno fastidia una mosca, con renegar no hay cuidao que espantes!...

—Sin embargo, cuando le vienen mal las cosas... — expresó Figueroa con voz apesadumbrada.

—Cuando vienen mal las cosas culpa es no haber sabido hacerlas bien. Si plantastes sauco creyendo plantar naranjo, arranca sauco y planta naranjo verdadero en vez perder tiempo lamentaciones. Lamentos ñublan cabeza y aflojan brazos.

—Tiene razón, don Pedro; voy a darle un vistazo a mi caballo, porque en estas cosas serias no se debe confiar en nadie.



—Sí, sí!... Vos vas hacer igualito que aquel que vendió camisa pa comprar jabón pa lavarla...

—Anda, anda, intereses ante todo; hay que vigilar trabajo, — respondió el viejo vasco con una expresión de ironía que pasó inadvertida para el carrerista.

—Lo qu'es yo, — exclamó alguien a sus espaldas, — me

viá jugar al tordillo tuitos los rialitos que tengo, a ver si de una vez m'enderezo.

Alzugaray volvió la cabeza y al observar que el de la frase era un recio mocetón andrajosamente vestido, díjole con sorna:

—Sí, sí!... Vos vas hacer igualito que aquel que vendió camisa pa comprar jabón pa lavarla...

Y cargando de nuevo la pipa y acercándose a la puerta que daba comunicación con el despacho, gritó alegremente:

—¡Che, galleguito!... trae otro cuarta vino!...

Se lo aportó el patrón mismo, quien le dijo con obsequiosidad:

—Ya toda la gente se ha ido para el camino; ¿no va a arriesgar unas libras a alguno de los famosos parejeros?

—No; olvidé cinto en casa y jugar pulmón no gusta, — respondió el vasco riendo. — A un solo cosa juego yo: a quién presiente novillada más gorda, mejor lana y mayor rendimiento sementera... A eso juego y doy luz y cola al barrer, al que enfrenen la corro!...

III

El respeto casi unánime de que gozaba don Pedro no significaba simpatía de parte de todos.

Se le acusaba de déspota, de excesivamente exigente para con sus subordinados.

—Nadie puede para con el vasco, — decían muchos que habían sido despedidos a los pocos días de estar a su servicio. Pero ninguno confesaba deber su expulsión a su flojedad en el trabajo, a la mala voluntad con que ejecutaban las órdenes del capataz, o vicios que el patrón condenaba inexorablemente.

Tampoco confesaban que en la Estancia de don Pedro había una veintena de peones y puesteros con tantos años de residencia allí, que algunos de ellos, entrados con una pelusilla sobre el labio, peinaban canas en la actualidad; y que más de uno de los componentes de esa veintena eran hijos de los peones primitivos; y que todos ellos, quién más, quién menos, tenía sus ahorros, representados en algunas vacas, en alguna puntita de ovejas, que crecían y multiplicaban sin que

el patrón les cobrara un centésimo del usufructo de los novillos o de las lanas que vendían.

A todos tratábalos como un buen padre, cuya severa rectitud, lejos de expresar desamor, lo demuestra en todo su valor positivo.

Si algún peón lastimado o enfermo proseguía en el trabajo ocultando sus dolencias por exceso de pundonor, sulfurábase don Pedro al enterarse de ello, obligándolo al reposo tras violenta reprimenda.

Cierta vez, don Pedro, que había salido muy temprano para ir a realizar una compra de novillada, regresó cuando ya estaba obscureciendo; sin embargo, a la escasa luz crepuscular sus ojos de lince alcanzaron a advertir la honda tristeza y el abatimiento que expresaba el rostro del peoncito que tomó las riendas de su caballo y se aprestaba a desensillarlo.

—¿Qué te pasa que tenés ese cara de carnero augao? —interrogó.

El mozo, con voz compungida, respondió:

—Lo estaba esperando, patrón, pa pedirle una licencia...

—¿Licencia pa qué?... Por el cara que tienes supongo no será ir un baile.

—No, patrón. Mi hermano Juan me mandó avisar que mama, que vive con el Arrachán, está muy mala y que me apure en ir si quiero alcanzarla viva...

—¿A qué hora te llegó aviso?

—Cuasi en seguida que usted salió.

—¿Y entuavía estás aquí?

—Lo esperaba pa pedirle permiso.

—¡Permiso, permiso! — exclamó violentamente el patrón. — ¡Mal hijo!... Pa ir ver madre moribunda no se espera permiso ni del Dios mismo!... Anda, ensilla mejor caballo mi tropilla y metele galope aunque reviente. ¡Anda, mal hijo!...

Pero no era tan sólo la chusma haragana, viciosa y murmuradora la que experimentaba enconos contra el porfiado luchador que a fuerza de voluntad había sabido edificar la más grande y sólida fortuna de la comarca.

Cuando llegó allí contando poco más de veinte años, llevaba consigo un pequeño capitalito, fruto de sus ahorros. Arrendó unos centenares de hectáreas de campo, edificó un ranchejo y compró una majadita de ovejas, un arado y dos yuntas de bueyes. Como en esos tiempos los campos, lo mismo que las ovejas, — todo hacendado de fuste desdeñaba ocuparse en la cría de "ganado rabón", — valía muy poco, el vasquito pudo instalarse sin necesidad de agotar sus exiguos recursos pecuniarios.

Solito cuidaba su majada, que no sólo aumentaba considerablemente año tras año, sino que también se perfeccionaba en la cantidad y calidad de la lana, debido a la constante e inteligente selección.

El solito trabajaba la chacra, obteniendo soberbias cosechas de maíz. Más tarde tuvo el primer peón, se acrecentó la chacra y se inició el cortijo con la cría de cerdos y de aves y con los productos de lechería.

Y así Alzugaray compró campo y más campo hasta hacerse poseedor de cinco suertes de campo y las mejores haciendas ovinas y bovinas.

Su fortuna debida al trabajo incesante, a las iniciativas inteligentes, a la economía y al orden, chocaba a la mayor parte de la aristocracia ganadera del pago, cuyas grandes fortunas heredadas iban mermando rápidamente debido a la incuria, al empecinamiento rutinario, al juego y al desorden.

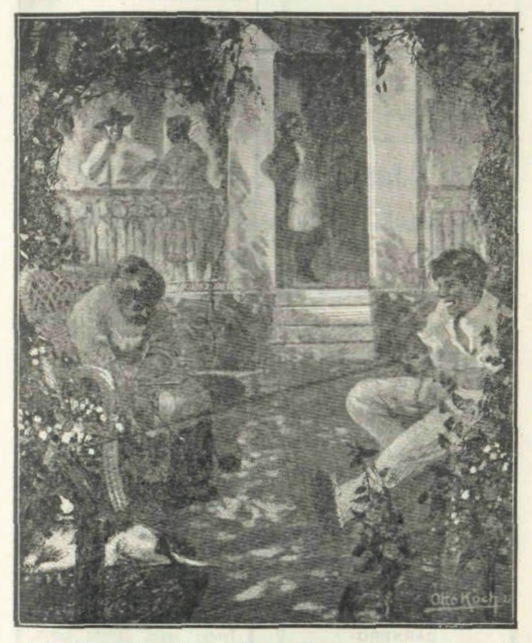
Facundo Figueroa, casi arruinado, contaba en ese grupo de envidiosos; pero, muy hábil, hombre de mucha trastienda, ocultaba su envidia del mismo modo que trataba de ocultar su mala situación de fortuna, multiplicando las fiestas, los bailes, las grandes comilonas en su casa, donde el hijo se pasaba cuidando parejeros, la esposa tomando mate dulce con torta casera y las hijas emperifollándose y golpeando las teclas de algo que en un tiempo remoto fué piano.

IV

La casa-habitación de la Estancia de don Pedro Alzugaray estaba constituída por un largo pabellón techado de rojas tejas y de muros siempre impecablemente blancos. A

todo lo largo del frente se extendía amplia glorieta guarnecida de madreselvas, jazmines y glicinas.

En la tarde calurosa de ese domingo, disfrutaban del fresco de la glorieta doña Dominga, la esposa del estanciero, que, repantigada en un sillón de mimbre, se entretenía ha-



— La baba, al ver que tiene un hijo como yo! — respondió el mozo lanzando una sonora carcajada

ciendo crochet; cerca de ella, Bernardo, el hijo mayor quien, de cuando en cuando renegaba y de cuando en cuando reía, luchando con las dificultades de ejecutar una "trenza pa-

tria", y a cierta distancia, recostados a la baranda, Martina, la hija única, una hermosa muchacha de dieciocho años, cuyo rostro fresco, blanco y sonrosado denunciaba la exuberancia de su salud, conversaba amistosamente con Juan José, mocetón gallardo, uno de los peones favoritos del patrón.

Doña Dominga, preocupada con su labor, ni miraba ni hablaba; pero, en cambio, Bernardo charlaba sin cesar.

De pronto:

—¡Mama, mire lo que se le cayó!

—¿Qué se me cayó? — preguntó la buena señora, inclinando la cabeza todo lo que le permitía su abultado abdomen, para mirar al suelo.

—La baba, al ver que tiene un hijo como yo! — respondió el mozo lanzando una sonora carcajada.

—¡Pedazo 'e zonzo! — dijo doña Dominga, sin poder ocultar una sonrisa que iluminó de satisfacción su rostro de bondadosa expresión.

Bernardo, satisfecho, volvió a su tarea, para poco después exclamar con simulada cólera:

¡Malhaya!... Me equivoqué otra güelta.

Y como en ese momento pasara junto a él la sirvientita acarreadora del mate, una linda morochita muy oronda dentro de su blanco y almidonado delantal:

—¡Vos tenés la culpa! — gritó, al mismo tiempo que le daba un pellizco en la recia pantorrilla.

—¿Por qué tengo yo la culpa? — preguntó la muchacha haciéndose la enojada.

—Porque m'encandilás con tus ojos... ya te he dicho que no mirés cuando estoy trabajando.

—¡Atrevido!... ¿Ha visto, madrina?

—No le hagas caso, — respondió la bondadosa señora; — vos sabés que este muchacho tiene un mangangá metido entre los sesos.

Ella no le hizo caso, pero al regresar le pegó un fuerte tirón de la oreja y escapó riendo, lo que dió motivo a que Bernardo le advirtiera con fingida severidad:

—Jugá no más con fuego y verás cómo a lo mejor se te arde el rancho!

En el aparte, Juan José y Martina continuaban en voz baja su tierno coloquio:

—No, me va decir a mí que no tiene ningún pretendiente, — insinuó el mozo.

Y ella, en igual forma:

—Si lo tuviera, no lo ocultaría.

—Sin embargo, yo sé de uno.

—¿Quién?

—El hijo de don Facundo Figueroa...

—¡Salga de ahí! — exclamó ella con manifiesto desagrado. — ¡Ese gandul que no piensa más que en parejeros, en lucir su herraje de plata y oro, en bañarse en agua Florida y en hacerle el amor a todas las muchachas!

—Sin embargo, puede ser que tenga habilidá p'abrir las puertas del corazón que codisca.

—No será el mío; mi corazón es corazón, es como nido de hornero, que tiene una sola puerta, y muy fácil de guardar.

—¿Y cómo hay que hacer pa pasar esa puerta?

—Merecerlo, — respondió Martina inclinando la cabeza y bajando la vista para ocultar su ligera turbación.

Juan José, tímido y más emocionado que ella, guardó silencio.

En cambio, Bernardo, que no podía pasar diez minutos con la boca cerrada:

—Ché, Juan José, ¿sabes lo que maliseo?

—No acierto.

—¡Que estás estudiando pa recibirte 'e cuñao mío!...

—¡Bobeta! — respondió Martina, y con el rostro empurpurado se alejó de la baranda y fué a sentarse al lado de su madre.

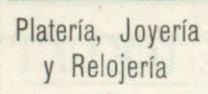
Bernardo tornó a reír estrepitosamente, y doña Dominga, sonriendo bondadosamente, dijo:

—No hay duda que a este muchacho le falta un tornillo.

V

Era todavía día claro cuando regresó don Pedro. Venía muy contento, algo alegrón.

—Buenas tardes, mozada, — dijo al penetrar en la glorieta y echando a los pies de su esposa la inflada maleta.



DE

Marcelino Barnech

Especialidad
en
OBRAS DE PLATA

Calle RÍO NEGRO, 1627

Cerca de la Estación del F. C. Central

MONTEVIDEO

GRAN TALLER

DE

Talabartería y Lomillería

DE

José Linares & Cía.

Este taller es el **ÚNICO** que puede competir con ventaja con las grandes fábricas, contando para ello con personal suficiente para cualquier pedido que se le haga, tanto sea de la ciudad como de campaña —Trabajo esmerado y precios sin competencia.

1131 - PAYSANDU - 1133

Entre Gral. Rondeau y Paraguay

Teléfono:
La Uruguaya, 1861 **MONTEVIDEO**



—¿Qué me trajistes, tata? — preguntó Martina después de haberlo besado cariñosamente.

—Ya verás... Pa todos algún cosa traigo... Primero aquí está corte vestido que encargastes, vieja.

Doña Dominga, después de desenvolver y observar la tela, exclamó risueñamente:

—¡Pero Pedro!... ¡si éste es un género para invierno!

—¿Invierno?

—Naturalmente, un tartán...

—Bueno. Invierno ha de venir también, guarda pa invierno... Toma el para ti, Martina.

—¡Qué horror, tata!

—¿Qué?... ¿También ese estar invierno?

—No, pero es un colorinche... ¡Esto es bueno para la chinita!...

—Bueno, se lo das al chinita.

Y continuó repartiendo sus obsequios: una golilla de seda para Bernardo, unas bombachas para Juan José, su ahijado, y montón de prendas más: latas de dulce, galletitas, puntillas, festones... Y como todos continuaran riendo, él se encogió de hombros, diciendo:

—A mí me dió pulpero, yo traje... Vacas y ovejas entiendo, trapos no... Otra vez prienden carretón y van ustedes comprar al gusto.

—¿Compraste los calcetines para ti? — interrogó la señora.

—Ese olvidé, mira; pero traje cinco libras tabaco pal pito.

—¿Quién ganó? — inquirió Bernardo.

—No pregunté tampoco; pero, pero al fijo que quien ganó más fué pulpero.

Al día siguiente, muy de mañana, se presentó en la Estancia don Facundo Figueroa. El vasco lo recibió con su imperturbable buen humor y sana ironía:

—¿Qué tal, qué tal?... ¿ganancia tordillo alcanza comprar un suerte 'e campo?

—¡Déjeme, don Pedro!... Si parece cosa 'e mandinga...

—¿Perdió mentao tordillo?...

—¡Era una fija, amigo! ¡un robo a la fija!... Yo me hacía el zonzo pa hacer dentrar a la brasilerada, porque sabía que con el tostao no había cotejo y que los iba a pelar sin susto...

—Sí, sí, jugador todos siempre piensan la misma.

—¡Callesé!... ¿Usté conoce mi tordillo?...

—Así no más, al vista.

—En la salida es como luz y en sacando un cuerpo 'e ventaja no le da palmada ni el más pintao de los parejeros de pu' acá. Pero mi corredor, un muchacho de confianza y que tiene bastante picardía...

—¿Poco vergüenza?

—... se dejó primeriar por el contrario y dispués lo atoró a rebenque aplastándolo a la mitá del tiro!... Pa mí que el brasilero lo había comprao. ¿Qué le parece?

—Posible, posible. Utilizó el picardía pa su bolsico...

Don Facundo revolvió con los dedos su larga melena y exclamó con acento compungido:

—¡Y me cuesta un platal!... ¡He perdido más de cuatro mil pesos!...

—¡Cuatro mil pesos! Cuatro mil ovejas podía haber comprado, y que bastante falta le hace campo suyo, lindo campo, lástima da ver vacío!...

—Y eso no es lo pior... Lo pior es que considerándola una fija, me metí hasta el pescuezo y necesito agenciar en seguida un par de mil pesos.

—Verdad que está pior; jugar teniendo, malo; jugar no teniendo, feo encuentro.

—Pero como yo tengo bienes pa responder por muchísimo más de esa suma... Precisamente venía a verlo pa que me sacase del apuro, dandolé un vale con el interés que usté quiera ponerle.

—¡Erró el tranquera, amigo!... Yo nunca tener dinero parado. En mi casa haragán no para, ni mismo dinero.

En vano insistió Figueroa, humillándose, ofreciéndose a aceptar las más usurarias condiciones. Don Pedro permanecía inflexible.

—No; cuando vasco decir no, siempre no, hasta el muer-

te; tan inútil gastar saliva como querer romper pared con cabeza.

En ese momento se acercó un peón diciendo:

—Ya está todo pronto, patrón.



— ¿Quiere consejo vasco viejo?... Degüelle parejero tordillo, le saca cuero p' hacer maneadores y coyundas...

—Bueno, bueno, vamos.

Y luego, dirigiéndose al visitante, recuperando todo su buen humor, díjole:

—¿Quiere venir ver asao con cuero que cuesta tres mil pesos?...

—Vamos a ver...

Echaron a andar. Del otro lado del galpón estaba tendido, muerto, un soberbio toro Durham.

—¡El toro puro! exclamó don Facundo con cierta expresión de vengativo contento.

—Sí, me murió anoche con maldito carbunclo.

—Es una gran pérdida.

—Grande; padre muy bueno y gran sangre.

—Y se pierde tres mil pesos.

—No, plata no pierdo porque tenía asegurado; pero pena sí me agarra, mucho pena.

Figueroa advirtió entonces una enorme hoguera que vomitaba inmensas llamaradas a pocos metros de allí, y preguntó intrigado:

—¿Qué v'hacer?

—Pues, ¡quemar toro!

—¿Sin sacarle el cuero?

—¿Sacar cuero animal muerto carbunclo?... ¿Usté saca cuero animal muerto carbunclo?

—Dejuro. El cuero vale...

Con repentina indignación, don Pedro exclamó:

—¿Y el vida del peón que desuella no valer nada?... ¿Y el vida de tantas personas que pueden morir manejando cuero envenenao, tampoco valer nada?

Y luego, calmándose súbitamente:

—¿Quiere consejo vasco viejo?... Degüelle parejero tordillo, le saca cuero p'hacer maneadores y coyundas... Mucho utilidad sacará; garantizo yo, vasco viejo más sobao que maneadores y coyundas!...

Javier de Viana.

Sección XI

Del gobierno y administración locales

(De la *Constitución Anotada de la República O. del Uruguay*, por Sebastián Morey.)

CAPÍTULO I

Artículo 130. El gobierno y administración locales serán ejercidos por una Asamblea Representativa y por uno o más Concejos de Administración autónomos, elegidos popularmente con las garantías que para el sufragio establece la Sección II, y cuyo número será fijado por la Ley.

En la vida de un país se distinguen dos clases de diferentes intereses: generales y locales. Los primeros atañen a todos los habitantes; los segundos sólo a los pobladores de una zona más o menos grande. Si se establecen tranvías eléctricos en la ciudad del Salto, por ejemplo, es evidente que ese hecho interesa muchísimo más a los habitantes de esa ciudad que a los de Canelones o Rocha. Pero si se trata del adelanto de la instrucción pública o de la defensa de la independencia nacional, el interés es entonces el mismo, ya sea para un vecino de Rivera, ya para uno de Montevideo. De aquí la existencia de dos Gobiernos diferentes: el Gobierno nacional, que vela por los intereses generales y que es el que acabamos de estudiar en las Secciones III, IV, V, VI, VIII, IX y X; y el Gobierno local, que se preocupa de los intereses particulares y especiales de las diferentes regiones del país. Existe un solo Gobierno nacional; pero en cada Departamento hay un Gobierno local formado por una Asamblea Representativa Departamental, un Concejo de Administración y varios Concejos Auxiliares. Los componentes de la Asamblea se llaman *Diputados Departamentales,* y tanto éstos como los miembros del Concejo de Administración *(Concejales),* son electos al mismo tiempo y en la misma forma que los Diputados Nacionales (Ley de 13 de Noviembre de 1919).

Art. 131. El Concejo de Administración estará «formado» por no menos de tres miembros ni por más de siete.

Los ciudadanos del Departamento sufragan por siete titulares y siete suplentes como candidatos al Concejo de Administración; pero la Asamblea Representativa Departamental fija el número de miembros que ha de tener cada Concejo dentro del máximum y mínimum establecidos en el presente artículo.

Art. 132. La ley ordinaria fijará la duración de las Asambleas Representativas, el número de sus miembros, forma y fecha de su elección, condiciones para ser electo, atribuciones de las Asambleas, recursos contra sus resoluciones y la representación de los partidos en los Concejos de Administración.

La Ley podrá también acordar a los extranjeros el derecho de voto activo y pasivo.

Tanto los Concejos de Administración como las Asambleas Representativas duran tres años de acuerdo con la ley actual. Las condiciones exigidas a los Diputados Departamentales son: 1.° estar inscripto en el Registro Cívico Permanente; 2.° ser vecino del Departamento; y 3.° tener veintiún años cumplidos de edad. (Ley ya citada del 13 de Noviembre de 1919). Para ser Concejal se necesitan las dos primeras condiciones y tener veinticinco años por lo menos. — «Art. 6.° Cada Asamblea Representativa se compondrá a lo menos de un número de miembros de uno por cada dos mil habitantes, no pudiendo la Asamblea Representativa estar compuesta por menos de treinta miembros ni por más de noventa. Al elegirse los miembros titulares se elegirá el mismo número de suplentes». (Ley citada). Para las atribuciones de las Asambleas, léase el apéndice que sigue a esta Sección. Actualmente los extranjeros no tienen voto activo ni pasivo en las elecciones municipales. (*Voto activo* es la facultad de elegir; *voto pasivo*, la de ser electo).

Art. 133. La Ley reconocerá a las Asambleas Representativas la facultad de crear impuestos, con la sola limitación

de no poder gravar el tránsito, ni crear impuestos interdepartamentales a los artículos de producción nacional.

Art. 134. Las decisiones de las Asambleas Representativas creando o modificando impuestos podrán ser apeladas ante el Poder Legislativo por un tercio de los miembros de la Asamblea Representativa, por la mayoría del Concejo de Administración, por el Concejo Nacional o por trescientos ciudadanos inscriptos. En los tres primeros casos la apelación tendrá efecto suspensivo.

La atribución de crear impuestos es de gran importancia, porque pone en manos de las Asambleas Departamentales el medio de conseguir los recursos pecuniarios que sean necesarios para las mejoras del Departamento. De este modo, los vecinos pagarán con su propio dinero todos los servicios que obtengan del municipio. Esta facultad da una gran independencia de acción al gobierno local, puesto que puede tomar todas las iniciativas que no ataquen la Constitución ni las leyes, a fin de promover el mayor adelanto posible de la localidad. Los recursos contra las decisiones de las Asambleas en esta materia (art. 134) se justifican a fin de evitar abusos en esta tan delicada misión.

Art. 135. Los cargos de las Asambleas Representativas serán honorarios.

Las Asambleas Representativas funcionan durante tres meses: del 1.° de Marzo hasta el 31 de Mayo de cada año, pudiendo prorrogar mes a mes sus sesiones, siempre que así lo acuerde el voto de los dos tercios del total de sus miembros. Las tareas que deben desempeñar no son tampoco de carácter absorbente, permitiendo a los ciudadanos que forman parte de esas Asambleas cumplir tranquilamente con sus trabajos y obligaciones. Por estas condiciones expresadas, y por el hecho de que si se abonaran dietas a los Diputados Departamentales, siendo éstos tantos, se pondría al país en una dura situación económica, pues habría que multiplicar los impuestos para cubrir esos gastos, la Constitución dispone que esos cargos serán puramente honorarios. Además, es con-

veniente que los ciudadanos trabajen por el país sin el señuelo de una mísera recompensa pecuniaria, y sólo por el entusiasmo y desinterés que despierta el deseo del mejoramiento colectivo.

Art. 136. Los Concejos tendrán los deberes y atribuciones que les acuerden las leyes, las que establecerán los recursos contra sus resoluciones.

Art. 137. Las autoridades locales nombrarán sus empleados y sancionarán anualmente sus presupuestos dentro de los recursos de que dispongan.

Art. 138. Los Concejos destituirán a los empleados municipales por ineptitud, omisión o delito: (1) *en los dos primeros casos con acuerdo de la Asamblea Representativa, pudiendo suspenderlos de inmediato; y en el último, pasando después el expediente a la justicia para que aquéllos sean juzgados legalmente.*

(Léase el Apéndice que sigue a esta Sección.)

Art. 139. Los miembros de los Concejos durarán tres años en sus funciones.

Art. 140. El número de Concejales, así como su remuneración, serán fijados por las Asambleas Representativas.

Se justifica que los Concejales gocen de una remuneración, porque su misión es permanente y no transitoria como la de los Diputados Departamentales, siendo, además, de carácter absorbente, puesto que reclama una consagración casi completa.

Art. 141. El veinticinco por ciento de los inscriptos en la localidad tiene la facultad de tomar iniciativas sobre asuntos de interés local. El Concejo de Administración deberá considerarlas dentro de los sesenta días de presentadas.

(1) *Ineptitud* es la falta de condiciones para desempeñar un cargo ; la *omisión* consiste en no desempeñar todas o algunas de las tareas que impone el mismo ; el *delito* es la acción castigada por la ley. En este último caso, se suspende primero al funcionario, y si, según el resultado del proceso, es culpable, entonces recién se le destituye.

Esta disposición es de las más interesantes de la Constitución, pues da a un núcleo importante de ciudadanos el derecho de iniciativa en todo aquello que interese a los habitantes de una localidad. Dar intervención directa al pueblo en el gobierno de los Departamentos por medio de instituciones tan sanas y fecundas como el derecho de iniciativa, es de índole realmente democrática, y habla muy en favor de los Constituyentes del año 17.

Art. 142. La Policía prestará su apoyo al Concejo, siempre que éste lo requiera para el cumplimiento de su gestión.

Este artículo dispone el derecho de los Concejos Departamentales a pedir el apoyo del Poder Ejecutivo, a fin de llenar su cometido, cuando se les ofrecen resistencias y necesitan la ayuda de la fuerza pública.

CAPÍTULO II

Art. 143. En cada Departamento habrá un Jefe de Policía, nombrado en la forma establecida en el artículo 79, inciso 15 (1).

Art. 144. Para ser Jefe de Policía se necesita: treinta años de edad, ciudadanía en ejercicio, ser hijo del Departamento o vecino con residencia no interrumpida de dos años.

Art. 145. Las policías dependerán directamente del Presidente de la República, y sus presupuestos formarán parte del Presupuesto General de Gastos.

El Jefe de Policía es un representante del Presidente de la República en cada Departamento.

Está encargado de mantener el orden y la tranquilidad. Todos los Comisarios dependen directamente de él: reciben e imparten sus órdenes, haciéndolas cumplir en sus respectivas secciones.

Los Jefes de Policía son nombrados por el Presidente de

(1) Art. 79. Al Presidente de la República corresponde :
Inciso 15. Nombrar los Jefes de Policía, eligiéndolos de una terna propuesta por el Consejo para cada caso, y separarlos por sí.

la República en acuerdo con el Ministro del Interior, eligiéndolos de una terna propuesta por el Consejo Nacional de Administración para cada Departamento. Pero por ser funcionarios de la más completa confianza del Presidente, éste puede destituirlos cuando le parezca bien, sin necesidad de venia.

APÉNDICE

ATRIBUCIONES DE LAS ASAMBLEAS REPRESENTATIVAS DEPARTAMENTALES

Las Asambleas Representativas constituyen el Poder Legislativo municipal. Además de la facultad de crear impuestos, tienen, entre otras, las siguientes atribuciones:

A) Aprobar o no los presupuestos de gastos que presente el Concejo Departamental, pudiendo disminuirlos o aumentarlos.

B) Controlar el manejo de los dineros municipales, aprobando o reprobando en todo o en parte, las cuentas que presente el Concejo de Administración Departamental.

C) Contratar empréstitos para obras de interés municipal.

D) Conceder o no la venia al Concejo para la destitución de empleados municipales. (Véase el artículo N.° 138).

E) Fijar el número de miembros que ha de tener cada Concejo y la remuneración de que han de gozar los Concejales.

Además de varias otras funciones, las Asambleas pueden acusar ante el Senado a los Concejales, de modo que tienen la misión de ser acusadores en el juicio político contra el Poder Ejecutivo municipal.

ATRIBUCIONES DE LOS CONCEJOS DE ADMINISTRACIÓN DEPARTAMENTALES

Los Concejos representan el Poder Ejecutivo municipal. He aquí algunas de sus principales atribuciones:

A) Promulga las resoluciones de las Asambleas Representativas.

B) Ejerce la superintendencia de casi todas las instituciones municipales.
C) Destituye a los empleados municipales. (Véase artículo 138.)
D) Prepara anualmente el presupuesto de gastos municipales, sometiéndolo a la aprobación de las Asambleas Departamentales.
E) Nombra los Concejos Auxiliares Honorarios.
F) Celebra contratos sobre la administración de bienes departamentales.
G) Vela por la instrucción primaria, por la conservación de los derechos individuales, por la conservación de las playas, por la higiene y sanidad de los centros de población, por la vialidad, por la moralidad pública, por el progreso de la ganadería y agricultura y por todo aquello que significa un adelanto y una ventaja para el Departamento.

LA TRILLA

Consideraciones oportunas

Estamos en plena trilla. Dentro de pocos días el trigo estará pronto para ser enviado al Mercado de Frutos para su venta. Llegaron ya algunas partidas, pero éstas fueron muestras más bien que otra cosa, desde que son muchos, muchísimos los agricultores que aun no han terminado la recolección, floja, muy floja, en algunas zonas, pero esto no impide que recordemos que en la generalidad de los casos los trabajos de trilla se efectúan muy de prisa, con los consiguientes perjuicios, por el interés de los agricultores en trillar la mayor cantidad posible en el menor espacio de tiempo. La habilidad del mecánico que dirige la trilladora no es parte sin importancia si se atiende que el grano pasa luego por manos expertas de especialistas en la compra de cereales.

El interés público, y, sobre todo, el de los chacareros, exige que el grano resulte limpio, para lo cual debe vigilarse



estrictamente la labor, con lo cual se logrará mejor calidad del producto y mejores precios en su adquisición.

Las cotizaciones varían con frecuencia por la presencia de granos extraños mezclados en el trigo, y es lógico que el molinero que adquiere el grano no ha de pagar igual precio por el bueno y el mal trigo.

Frecuentemente los colonos descuidan algunos detalles que para ellos deben tener singular importancia. Así, por ejemplo, la paja que sale por la cola puede ir con mucho grano o no estar suficientemente limpia, con lo cual resultaría sensiblemente perjudicado el chacarero.

Es necesario, pues, vigilar e impedir estos defectos que perjudican al grano y al labrador.

Premio a un agricultor

Hemos dado oportunamente la noticia de que el señor Agustín Barchi, conocido y progresista agricultor de Estación Young, tuvo la satisfacción de que el trigo por él cosechado fuera declarado «campeón» en la reciente Exposición efectuada en Montevideo.

Informa ahora un colega de Fray Bentos que el Concejo Departamental hará entrega al señor Barchi del hermoso diploma que le conferirá con ese motivo el Gobierno Nacional, en una hermosa fiesta que se celebrará en Young bajo el patrocinio de las autoridades municipales.

Es un justo estímulo a un noble trabajador de la tierra.

Cabe agregar que el cultivo de trigo se ampliará este año considerablemente en Young. Diez hectáreas se sembraron el año pasado; ahora se sembrarán quinientas.

EL VIRUS DANISZ

Su empleo contra las ratas del campo

La forma alarmante en que se vienen desarrollando las ratas en el campo y en los pueblos preocupa no solamente a los agricultores por los daños que les causan, sino a las autoridades sanitarias, por poder constituir focos de contagio de enfermedades que atacan al hombre.

Los daños que causan las ratas de campo son muy serios para nuestros agricultores, y aunque ponen en práctica numerosos medios de lucha, muchas veces no pueden dar completo término a los repugnantes roedores.

Entre los sistemas utilizados para combatir las ratas está el empleo del Virus Danisz, del que hablaremos hoy a fin de ilustrar a muchos de nuestros agricultores, que posiblemente no saben de qué se trata.

El Virus Danisz es un preparado líquido; es un cultivo de Bacilo Tiphi-Murium, un microbio que en un medio adecuado como es el caldo peptonado, es reproducido en estado virulento. Ese microbio al penetrar en el cuerpo de las ratas les produce una enfermedad contagiosa; la enfermedad se manifiesta por una gastro-enteritis primero y una septicemia después.

Una rata que se muere a consecuencia de la enfermedad es comida por las otras, las que tienen la costumbre de comerse las vísceras unas a otras, y es así cómo se produce el contagio entre los animales.

Las ratas que ingieren el virus no mueren en seguida, porque no es un veneno, sino que es una enfermedad, y, por lo tanto, necesita, como todas las enfermedades, un período de incubación y evolución que se calcula entre 6 a 14 días.

Indicaciones para el empleo del Virus Danisz

El Virus Danisz debe emplearse el mismo día de recibido, al anochecer, y en la siguiente forma:

1.° Se mojan pedazos de pan con el contenido de la botella y se depositan en los lugares frecuentados por las ratas, renovando cada cuatro o cinco días esos cebos.

2.° Una vez abierta la botella debe emplearse totalmente su contenido en el día.

3.° Cada vez que se ha tocado algún objeto ensuciado con el Virus deben lavarse cuidadosamente las manos.

4.° El Virus es inofensivo para los animales domésticos. Con un litro de Virus puede prepararse más de medio kilo de cebo.

5.° Conviene agregar al alimento mojado con el Virus un poco de vidrio molido muy fino, a fin de que los animales se lesionen las mucosas y la infección se haga más fácilmente.

6.° Las botellas que no se usen de inmediato deberán conservarse en la oscuridad.

7.° Usese antes de los diez días de recibido si circunstancias especiales no permiten utilizarlo de inmediato. Después es difícil que pueda dar resultados positivos.

La Defensa Agrícola obtuvo de la Argentina cultivo de Bacilo Tiphi-Murium, que entregó a la Escuela de Veterinaria, la que prepara el Virus Danisz siempre que se le solicite. Una vez que la Escuela lo entrega, la Defensa Agrícola lo remite de inmediato al solicitante.

Como el caldo pierde su virulencia con bastante rapidez y por la acción de la luz, es que se recomienda utilizarlo cuanto antes o sino conservarlo a la obscuridad mientras no se usa.

Maíz convertido en jamones

Nos ocupamos en diversas oportunidades del cerdo, y con harto sentimiento dejábamos constancia de la escasa importancia que a su cría y refinamiento daban nuestros criadores. El hecho es, sin duda, sensible. La carne de nuestro porcino, en general, carece del sabor especial que, según los discípulos de Brillat Savarín, constituye la excelencia de tan delicado plato. Entre un jamón rioplatense y uno de York o de Westfalia, media una notable diferencia.

Hablando de la industria porcina, menester es recordar el caso norteamericano. La historia — o leyenda, al menos — vincula el nacimiento de aquella gran fuente de ingreso a la

existencia de un año agrícola en el que sobraba maíz y faltaban compradores para el grano.

"Convirtamos el maíz en jamones" — fué la voz de orden.

Y la cría del cerdo, que en la actualidad representa el movimiento de muchos millones de dólares, surgió en Norte América a raíz de aquella frase.

Podemos, en el Uruguay, hacer lo propio. No es, ciertamente, el maíz lo que nos falta. Nos sobra.

Por lo tanto, hay que convertirlo en jamones.

CRIOLLA

Ven, mi gallarda morocha,
ven a lucir tu hermosura,
en medio de la espesura
del solitario sauzal.
En pago de tus quereres
te daré mi alma de niño,
tan rebosante en cariño
como agua en el manantial.

Yo construiré entre las lianas
caliente y oculto nido,
porque no ofenda tu oído
la voz del ñacurutú.
Yo ahuyentaré de tu sueño
todo temor que te aqueje,
y haré que la selva deje
el fatídico ururú.

Yo haré licores que agraden
a tu gusto regalado,
con el fruto delicado
del mejor ñangapiré.
Con lirios y margaritas
adornaré tu cabello,
tan denegrido y tan bello
que de hinojos besaré.

Y con mis labios febriles
besaré tus labios rojos,
que por dulces dan enojos
a la miel del camoatá.
Y ceñiré con mis brazos
tu cuerpo gentil y airoso,
más gentil y más hermoso
que un tallo de yaribá.

Y si ansías ricas joyas
que iluminen tus hechizos,
engarzaré entre tus rizos
el Lucero, flor de luz.
E iré a la cumbre del cielo
y arrancaré de su techo,
para prenderla en tu pecho,
la radiosa Cruz del Sur.

Ven, mi gallarda morocha,
ven a lucir tu hermosura,
en medio de la espesura
del solitario sauzal...

TACUABÉ.

EL GRILLO-TOPO

El *grillo-topo*, llamado científicamente Gryllotalpa Vulgaris, es un insecto bien conocido en nuestros sembrados. Vive debajo de tierra en las huertas, en el campo, etc.; prefiere los terrenos livianos y bien abonados con estiércol; cava muchas galerías, las que son muy complicadas, y rompe o roe las raíces que encuentra en su camino, de manera que causa daños sensibles a las plantas herbáceas. En primavera se acoplan el macho y la hembra y éstas ponen luego de 250 a 300 huevos

en una celda casi esférica que han cavado en la tierra ayudadas por los machos. Esta celda tiene cerca de 5 centímetros de diámetro, con una abertura de comunicación al exterior.

A los 15 o 20 días, los huevos que han sido vigilados por los progenitores, dan nacimiento a pequeñas larvas que permanecen algún tiempo en el nido y luego terminan por abandonarlo y se pierden por las galerías que forman o encuentran formadas en el terreno, manteniéndose más bien cerca de la superficie.



Grillo-topo, llamado científicamente Gryllotalpa

En otoño bajan en el suelo a 20 o 30 centímetros de profundidad, escondiéndose para esperar la vuelta de la buena estación y emprender nuevamente los trabajos de excavación.

De noche salen a la superficie en busca de larvas, moluscos y gusanos, de los que se alimentan, aunque no exclusivamente, porque, además de las raíces, comen las plantas en su punto de unión entre el tallo y la raíz. A veces causan daños muy graves. Los insectos jóvenes pasan así la segunda estación, al fin de la cual vuelven a buscar la profundidad del terreno, hasta que transformados en adultos en la próxima primavera, se reproducen.

Los grillo-topos se pueden destruir con inyecciones de sulfuro de carbono a la profundidad de 10 centímetros y en dosis de 40 centímetros cúbicos por metro cuadrado.

En terrenos compactos y donde sea posible, se pueden anegar, cuidando que los insectos no huyan.



El Grillo - topo — 1 Huevos puestos en el suelo. 2, 3, 4, 5, 6 y 7 larvas. 8 Insecto perfecto macho. 9 Hembra en estado de vuelo. 10 Células de eclosión de las larvas. 11 Hembra poniendo

Se pueden emplear también zanjas-trampas, en las que son cazados los insectos que corren por ellas y caen en latas o macetas dispuestas convenientemente.

La ley de Accidentes del Trabajo

El 26 del mes de Mayo de 1921 entró en vigencia la ley de protección al numeroso gremio obrero. La ley no obliga al seguro, es decir, un patrono puede prescindir de él, si quiere; pero, son tantas las obligaciones que la misma ley le impone, que le es mucho más conveniente el constituir un seguro que le libre de ellas, que no prescindir de él. El Banco de Seguros del Estado emite pólizas por las cuales él es el encargado de desempeñar todas las diligencias y obligaciones, como ser: atender, para su curación, al obrero siniestrado; pagarle una parte del jornal que ganaba cuando estaba sano; si muere, pagarle el entierro, y si muriendo deja desamparada su familia, señalarle a ésta una pensión, con arreglo a lo que ganaba. Todo esto, sin mencionar los engorrosos trámites judiciales a los cuales, en cumplimiento de la ley, hay que atender y a que el Banco atiende en representación del asegurado.

¿Qué es un obrero?

Con arreglo a la citada ley, es toda aquella persona que ejecuta habitualmente y por cuenta ajena trabajos manuales fuera de su propio domicilio. El texto es claro, y no admite distingo alguno. Un carpintero que trabaja en un taller, es un obrero; un pintor que trabaja por cuenta de un contratista, es un obrero; un chofer que guía un automóvil o un camión por cuenta de otra persona, o del cual él no es el dueño, es un obrero; un cocinero que cocina por cuenta de otra persona, es un obrero; un carrero que conduce un carro por cuenta y orden de otro, es un obrero; un peón de campo que ara la tierra o lleva a efecto cualquier otra operación peligrosa por cuenta de otro, es un obrero, etc.

¿Quiénes son los patronos?

El artículo 2.° de la ley dice que «patrono es toda persona, empresa o compañía que utilice el trabajo de los obreros, sea cual fuere el número de éstos». De modo que la responsabilidad, en caso de accidente, excluye solamente aquellas

personas que trabajan, como lo establece el mismo artículo, *en su propio domicilio.* Si un hombre, ya sea carpintero, herrero, o de cualquier otro oficio, realiza un trabajo *en su casa,* no es un obrero para esta ley, y si llegase a ser víctima de una lesión cualquiera, no puede reclamar contra otro.

¿Y los menores, aprendices y los empleados?

La misma ley, en su artículo 3.°, menciona que «quedan asimilados al obrero los empleados, los menores de veintiún años, y los aprendices», de modo que el patrono es responsable de los daños que éstos reciban en el desempeño de su trabajo, en la misma forma que si en realidad se tratase de obreros hábiles.

¿Puede el obrero reclamar por los daños que reciba en el ejercicio de su trabajo, amparándose a la ley común?

Decididamente no. La ley de accidentes del trabajo es la única que el obrero lesionado pueda invocar en apoyo de su reclamación. La ley civil no existe para él en este caso.

¿Cuál es el límite máximo que gana un obrero, según la ley?

La ley, en su artículo 8.°, dice que los obreros en ella comprendidos no podrán reclamar de sus patronos, cualquiera que sea el salario que reciban, por una suma mayor de $ 750 anuales. Esta cantidad representa el máximum dentro de la cual, y a los efectos legales, queda circunscrita la suma a reclamar, no obstante fuese mayor la que en efecto reciba el obrero por compensación de su trabajo.

¿En qué forma se reciben las indemnizaciones?

El artículo 14 de la ley dice que cuando la incapacidad del obrero a causa de daños dure más de una semana, se pagará desde el octavo día la mitad del jornal que ganaba cuando estaba sano; pero que, cuando la incapacidad dure más de treinta días, el pago correspondiente se hará desde el día siguiente al del accidente.

Cuando se trate de una incapacidad parcial permanente, el obrero tendrá derecho a una renta vitalicia igual a la mitad de la reducción que el accidente haya hecho sufrir a su salario.

Y en caso de incapacidad absoluta permanente, a una renta vitalicia igual a las dos terceras partes de su remuneración anual.

En caso de muerte

Los deudos gozarán de la renta que la citada ley establece para el caso en que el obrero causante fallezca. La misma ley distribuye de modo equitativo el importe que han de recibir la esposa y los hijos, ya sean éstos legítimos o naturales, así como los parientes menores de edad, en los casos en que éstos vivieren del salario del fallecido y bajo su propio techo.

Mandioca salteña

El gobierno uruguayo, por intermedio del cónsul en Porto Alegre, señor Bajac, ha resuelto adquirir una cantidad de semillas de mandioca para realizar en nuestro país el ensayo de su producción.

Hoy hemos tenido oportunidad (dice un diario salteño) de observar un hermoso ejemplar extraído de la quinta del señor Juan Caracciolo Arriera, ubicada en el Barrio Claverie, y él nos convence que el gobierno puede adelantar el resultado del ensayo que se dispone a realizar en el país, pues esa muestra, que es una de tantas, prueba evidentemente que la tierra del departamento se presta admirablemente para la plantación de dicho tubérculo, que, como se sabe, da un producto muy agradable y muy alimenticio.

El ejemplar a que aludimos, obtenido con cepas de procedencia correntina, mide noventa y cinco centímetros de largo con un diámetro de 7 centímetros aproximadamente.

EL VALOR DE LA CARNE DE CONEJO COMO ALIMENTO

Este valor se expresa en la tabla siguiente:

	Agua	Valor alimenticio
Conejo	59 %	41 %
Aves de corral	68 »	32 »
Vaca	75 »	25 »
Ternera	75 »	25 »
Puerco	72 »	28 »

Vemos, por tanto, que la carne de conejo contiene un tanto por ciento mayor de alimento que cualquiera de las otras carnes. Esto explica el porqué en los menús de los hoteles europeos la carne de conejo figura en tan prominente lugar.

Es la carne más barata que puede producirse. La carne de conejo se digiere fácilmente y se usa en los países europeos y en algunas partes de América en los hospitales. Se recomienda a los pacientes que no pueden digerir fácilmente otra carne.

La industria lechera nacional

Haciendo recordar a los señores lectores nuestro artículo, con la misma denominación, en el ALMANAQUE DEL LABRADOR del año ppdo., creemos más oportuno que nunca volver a disertar sobre el mismo tema.

Todos los productos del país han sufrido un desvalimiento enorme, principalmente tomando en consideración los precios halagüeños conseguidos durante los años de guerra. Solamente los productos de lechería se presentan con cotizaciones elevadas, para no decir fenomenales.

Las quejas vertidas por muchos de nuestros terratenientes, a consecuencia del malestar reinante, son hasta cierto punto, infundadas.

Si la explotación de sus tierras no consiste en otra cosa que esperar que llueva y que venga pasto y después apartar, con ciertos intervalos, los animales que se encuentran en condiciones de ser mandados al matadero, por cierto que sus esfuerzos para mejorar la situación no se pueden llamar gigantescos.

Más infundados aún suenan los lamentos sobre el malestar rural, viendo el abandono en que se halla nuestra industria lechera, fuente inagotable de riqueza al alcance de todos o casi todos nuestros hombres de campo.

El Uruguay es un país que, considerando el número de su población, posee más animales vacunos que, quizás, ningún otro país del mundo, y sin embargo, en estos momentos (Septiembre de 1921) hay tal escasez de manteca, que el precio de la grasa butirométrica (el cuerpo graso de la leche, que forma el principal componente de la manteca) está en $ 1.65 a $ 1.70 el kilo.

Por la escasez se abonan estos precios *en el Uruguay*, país esencialmente ganadero, un año sumamente benigno... cuando los productos de lechería deberían ser nuestros primeros artículos de exportación.

Aun a precios normales, la explotación del tambo es un negocio muy remuneratorio; la prueba está en que países como Holanda y Dinamarca, por ejemplo, pueden, teniendo que importar gran parte de los forrajes: maíz, tortas, etc., de América, presentar la manteca a un precio más reducido que el nuestro y competir con los productos argentinos y coloniales en el mercado inglés. En este último país la manteca holandesa y dinamarquesa siempre tiene una cotización más elevada que la manteca argentina y colonial, por ser de una calidad superior; la diferencia, sin embargo, suele ser relativamente poca.

Todos sabemos que el peso uruguayo tiene actualmente un curso muy bajo (exceptuando los países más castigados por la guerra).

Importamos mucho y exportamos poco.

Bien: ahí está nuestro «stock» enorme de animales vacunos, su explotación racional puede cambiar radicalmente este estado de cosas: falta solamente poner *manos a la obra.*


Mutarelli & Cía.
Fábrica de Muebles
Calle Uruguayana, 3230
Salón de Ventas:
Calle Juan C. Gómez, 1435
MONTEVIDEO



Hoy en día hay muy pocos países en el mundo que pueden permitirse el lujo de mantener la vaca solamente por el ternero; sin embargo, nosotros lo hacemos.

Hay hacendados (quizás van desapareciendo) que opinan que el ordeñar la vaca perjudica al ternero. Tienen razón en el caso, si no se da de comer a la vaca, pero en tal caso no se trata ya de una explotación racional.

Tiene que intervenir en la explotación del tambo la ciencia del hombre para que dé resultados.

Como un buen ejemplo podemos citar que la madre del ternero, cuyo retrato fué publicado en el ALMANAQUE DEL LABRADOR del año ppdo., llegó a dar hasta 66 a 68 litros por día.

No haremos castillos en el aire; pasarán muchos años de trabajo y de lucha antes que lleguemos a tal desarrollo en nuestra industria lechera; pero, indudablemente, ya ha llegado la hora para que se tome, en todos los departamentos de la República, *una seria iniciativa,* tanto por parte del humilde colono como por parte del pudiente estanciero.

Debemos hacer todos los esfuerzos posibles para industrializar al país, sino, nos veremos relegados al nivel de los pueblos más insignificantes y primitivos de la tierra. Tenemos en primer lugar la industria lechera, que nos está esperando y nos ofrece un campo tan vasto de acción y de beneficios inmediatos y considerables, que no hay excusa que pueda justificar que la dejemos a un lado.

El pequeño terrateniente puede iniciarse en la explotación de la industria lechera con la sola cooperación de los miembros de su familia.

El estanciero, trabajando en mayor escala, tendrá que buscar el elemento trabajador. No dudamos que buscando lo hallará.

Los vascos colocaron la piedra fundamental de la industria lechera en la Argentina: creemos que también el Uruguay les podría brindar bienestar.

"Gobernar es poblar".

SIOSTEDT LARSON,
Técnico.

MINISTERIO DE INDUSTRIAS

Policía Sanitaria de los Animales

REGLAMENTO PARA LA EXTIRPACIÓN DE LA GARRAPATA

MINISTERIO DE INDUSTRIAS.
MINISTERIO DEL INTERIOR.

Montevideo, 9 de Abril de 1918.

(Carpeta número 776|1917).

Visto el proyecto de Reglamento que para la extirpación de la garrapata presenta la Comisión especialmente designada a este fin con fecha 2 de Mayo de 1917,

El Presidente de la República

DECRETA:

Artículo 1.° Queda prohibido el tránsito de ganado con garrapata al Sur del río Negro, ya sea conducido por arreo o por ferrocarril.

Exceptúase el ganado procedente de la zona infectada que se conduzca directamente por ferrocarril a Tablada.

Art. 2.° Los propietarios de pastoreos situados en las zonas limpia e intermedia podrán negar la entrada a los animales atacados de garrapata, quedando obligados, en todos los casos, a hacer la denuncia correspondiente a los funcionarios citados en el artículo siguiente.

Art. 3.° Los Inspectores de Policía Sanitaria Animal, Comisarios, Subcomisarios, Jueces de Paz, Tenientes Alcaldes y sargentos de policía están obligados a detener los animales atacados de garrapata, cuando los encuentren en tránsito al Sur del río Negro.

La existencia de garrapata en el ganado detenido, deberá ser comprobada por dos vecinos o dos testigos responsables, que firmarán, en unión del funcionario que haya intervenido, el acta respectiva.

No será necesario llenar este requisito cuando en la constatación de la garrapata intervenga un funcionario de la Policía Sanitaria Animal.

Toda persona puede denunciar el tránsito de animales con garrapata ante los funcionarios citados en el presente artículo.

Art. 4.° Los animales con garrapata detenidos en tránsito serán sometidos a dos baños, el segundo de los cuales deberá darse dentro de un término ni mayor de 7 días, ni menor de 5, en el bañadero oficial o particular más cercano, siempre que el propietario de este último lo permita.

Cuando sea conveniente, para abreviar el trayecto a recorrer podrán volver al punto de origen, o serán embarcados en la estación de ferrocarril más próxima, con destino a Tablada o al lugar de procedencia.

Si el conductor de la tropa firmara el acta reconociendo la existencia de garrapata, podrá mover su ganado en las condiciones anteriormente establecidas, sin esperar que se llenen nuevos requisitos de comprobación.

Art. 5.° El propietario o encargado de la tropa infectada de garrapata encontrada en tránsito al Sur del río Negro será penado con una multa de cien pesos o prisión equivalente, duplicándose la pena en caso de reincidencia.

Art. 6.° Para llegar a una mayor eficacia en la lucha contra la garrapata, divídese, además, el territorio de la República en tres zonas: limpia, intermedia e infectada.

Zona limpia

Artículo 7.° Considérase zona limpia la situada al Sur del río Santa Lucía, desde su desembocadura hasta el Paso del Potrero en Arequita, el camino que va desde ese punto a la ciudad de Minas, el camino que desde Minas se dirige a 19 de Abril hasta el Paso de los Molles en el arroyo Marmarajá, este arroyo hasta su barra en el Aiguá, este arroyo hasta su confluencia con el río Cebollatí y este río hasta su desembocadura en la laguna Merín.

Dentro de esta zona se considera infectada la Tablada de Montevideo y sus pastoreos, limitados: al Norte, por el

arroyo de las Piedras, desde su barra con el río Santa Lucía hasta el punto en que lo cruza la línea principal del Ferrocarril Central del Uruguay; por el Este, dicha línea férrea, hasta la ciudad de Montevideo; por el Sur, el río de la Plata, hasta la desembocadura del río Santa Lucía; y por el Oeste, este río hasta su confluencia con el arroyo de las Piedras.

Art. 8.° Cuando la Policía Sanitaria Animal constate la existencia de garrapata en los bovinos de un establecimiento de la zona limpia, lo declarará infectado, lo aislará y no permitirá que se extraigan de él animales de la especie citada.

Art. 9.° La Policía Sanitaria Animal, con la intervención de uno de sus técnicos, procederá a la balneación de los ganados por cuenta del propietario, y permitirá la extracción de los animales limpios, pero sólo levantará el aislamiento cuando se compruebe que el campo y los ganados están libres de garrapata.

Zona intermedia

Artículo 10. La zona intermedia comprende los establecimientos situados al Sur del río Negro y al Norte de la línea trazada para limitar la zona limpia.

Art. 11. Los establecimientos que se constaten infectados dentro de esta zona, deberán bañar sus haciendas de acuerdo y con la intervención de la Policía Sanitaria Animal. Si no lo hicieran, quedarán rigurosamente aislados, prohibiéndoseles la salida de sus ganados a los caminos y campos vecinos.

Art. 12. En los casos a que se refieren los artículos 8 y 11, los propietarios de los establecimientos declarados infectados serán penados con una multa de cien pesos, aplicada cada tres meses, mientras no procedan a la balneación de sus ganados.

Art. 13. La Policía Sanitaria Animal podrá autorizar la salida de los ganados de los establecimientos declarados infectados, para bañarlos en bañaderos cercanos, siempre que no se lesionen intereses de terceros.

Pasaje de la zona intermedia a la zona limpia

Artículo 14. Los ganados procedentes de la zona inter-

media podrán pasar a la zona limpia siempre que estén libres de garrapata y que se bañen antes de ser embarcados por ferrocarril.

Si se condujeran por arreo, serán bañados antes de la entrada a la zona limpia.

Se exceptúan del cumplimiento de estas disposiciones los ganados limpios que van directamente a Tablada. A fin de dar cumplimiento a la segunda parte dispositiva de este artículo, oportunamente el Poder Ejecutivo habilitará los pasos necesarios a tal fin, en los cuales se efectuará la inspección sanitaria correspondiente y se rechazarán todos los animales que vengan con garrapata, después de aplicarles las multas y penalidades correspondientes.

Zona infectada

Artículo 15. La zona infectada comprende todos los departamentos de la República situados al Norte del río Negro, y los establecimientos en ella situados serán considerados como infectados, salvo las limitaciones que establecen los artículos 16 y 17.

Art. 16. Constatada la ausencia de garrapata en establecimientos de esta zona, y a pedido del interesado, la Policía Sanitaria Animal los declarará limpios, prohibiendo el tránsito de haciendas con garrapata por los caminos que los limiten o crucen.

Art. 17. Los propietarios de los establecimientos que tengan bañadero y bañen sistemáticamente sus haciendas de acuerdo con las indicaciones de la Policía Sanitaria Animal, podrán negar pastoreo a las tropas infectadas.

Art. 18. Los ganados que concurran a exposiciones - ferias y remates de ganados que se celebren dentro de la zona infectada, deberán estar libres de garrapata. Los que no se encuentren en esas condiciones, serán rechazados y obligados además a bañar, de acuerdo con lo que establece el Reglamento respectivo.

Pasaje de la zona infectada a la zona intermedia

Artículo 19. Los ganados procedentes de la zona infectada podrán pasar a la intermedia después de llenar los siguientes requisitos:

Por ferrocarril:

A) Deberán ser bañados antes de la salida del establecimiento de que proceden.

B) Desembarcarán en el Paso de los Toros, donde sufrirán una nueva balneación en el bañadero oficial de ese paraje.

Si lo prefiriese el interesado, este baño podrá darse en la estación de desembarque.

C) Se exceptúan del cumplimiento de estas disposiciones los ganados que se conduzcan directamente a Tablada a que se refiere el artículo 1.° de este Reglamento.

Por arreo:

A) Deberán ser bañados antes de la salida del establecimiento de que proceden.

B) Podrán pasar la línea límite de la zona intermedia por los pasos que al efecto habilitará el Poder Ejecutivo, donde se les someterá a un nuevo baño en el bañadero oficial u oficializado.

C) Se exceptúan del cumplimiento de estas disposiciones los ganados procedentes del Norte del río Negro y que vayan a embarcar en la estación de ferrocarril más próxima con destino a Tablada, siempre que sean conducidos por los caminos que al efecto habilitará la Policía Sanitaria Animal.

Contralor de las balneaciones

Cuando un ganado procedente de la zona infectada llega al límite de la zona intermedia con garrapatas vivas en estado adulto, señal evidente de la ausencia o ineficacia de la balneación que debió sufrir a la salida del establecimiento, se le rechazará; y en caso que pretenda seguir su camino, se le darán dos baños, el segundo de los cuales deberá aplicársele dentro de un plazo ni mayor ni menor de 7 y 5 días respectivamente. Hasta tanto el delegado de la Policía Sanitaria Animal no podrá otorgar el correspondiente permiso de pasaje.

DATOS ÚTILES

Ley de timbres para documentos de comercio

OBLIGACIONES		VALOR DEL TIMBRE	
PESOS	A PESOS	HASTA 6 MESES	POR MÁS DE 6 MESES
1	7	$ 0.01	$ 0.01
7	15	» 0.02	» 0.02
15	100	» 0.10	» 0.10
100	250	» 0.25	» 0.25
250	500	» 0.50	» 0.50
500	750	» 0.75	» 0.75
750	1000	» 1.00	» 1.50

De 1000 pesos para arriba, el valor del timbre se regulará a razón de 1 por mil si el plazo del documento no excede de 6 meses, y del 1 1/2 si excediese de este plazo.

Para el cómputo de que habla el inciso anterior, las fracciones menores de 500 pesos inclusive se tendrán por medio millar y las mayores por millar entero.

Timbres fijos

Los timbres «fijos» en papel blanco timbrado podrán usarse de los valores desde un centésimo hasta un peso en documentos, del mismo modo que los timbres «móviles».

Salida de ganado de la Tablada de Montevideo

Artículo 20. Los ganados limpios que salgan de la Tablada con destino a cualquier parte de la República que no sea la zona infectada circunvecina, serán bañados en el bañadero oficial de dicha Tablada.

Art. 21. Cuando se constate la presencia de garrapatas vivas en estado adulto en animales que se pretenda sacar de Tablada con otro destino que no sea su sacrificio inmediato, se someterán a un baño garrapaticida y luego podrán pasar a pastoreo dentro de la zona infectada señalada en el artículo 7.°, para sufrir un segundo baño dentro de los 5, 6 o 7 días siguientes, cumplido lo cual podrán marchar a su destino.

Si se destinaran a la zona limpia o intermedia deberán estar completamente libres de garrapatas.

Disposiciones generales

Artículo 22. Queda prohibido el tránsito de cueros con garrapata.

Los que se encuentren con el parásito serán desinfectados por cuenta del propietario.

Art. 23. La Policía Sanitaria Animal inspeccionará los cueros en las barracas con el objeto de averiguar los establecimientos que en la zona intermedia tengan garrapatas, e inspeccionará los establecimientos de origen, aplicándoles las medidas que indica este Reglamento para los que se encuentren infectados.

Art. 24. Siempre que sea posible, el delegado de la Policía Sanitaria Animal deberá intervenir directamente en las balneaciones que se disponen por este Reglamento, debiendo cuidar preferentemente que se cumpla la fórmula medicamentosa del remedio a emplearse, así como también que los animales permanezcan sumergidos todo el tiempo necesario para que el baño resulte eficaz.

Art. 25. El Poder Ejecutivo, a pedido o previo informe de la Inspección de Policía Sanitaria Animal, podrá declarar limpias ciertas regiones comprendidas dentro de la zona infectada, a fin de que los establecimientos en ella situados se

DATOS ÚTILES

Alquileres e intereses de hipotecas

Para los recibos por alquileres o arrendamientos y por intereses de hipotecas se usará el timbre con arreglo a la escala y prescripciones que se establecen a continuación.

Por	más	de	$	1	a	$	5	timbre	de	$ 0.02
»	»	»	»	5	»	»	10	»	»	» 0.05
»	»	»	»	10	»	»	25	»	»	» 0.10
»	»	»	»	25	»	»	50	»	»	» 0.15
»	»	»	»	50	»	»	100	»	»	» 0.25
»	»	»	»	100	»	»	200	»	»	» 0.40
»	»	»	»	200	»	»	500	»	»	» 0.80
»	»	»	»	500	»	»	1000	»	»	» 1.00
»	»	»	»	1000	»	»	1500	»	»	» 1.50
»	»	»	»	1500	»	»	2000	»	»	» 2.00

Por más de 2000 pesos se empleará timbre de 1 $ por cada 1000, y por las fracciones menores de un millar se hará el cómputo de acuerdo con la escala que antecede.

Operaciones o ventas al contado

Para recibos por operaciones o ventas al contado:

	De	$	5	hasta	$	100	timbre	de	$ 0.02
De más	»	»	100	»	»	500	»	»	» 0.10
	»	»	500 para arriba sin limitación						» 0.50

acojan a las prerrogativas que acuerda la presente reglamentación a los que están libres de garrapata, así como declarará infectadas y sujetas a medidas prohibitivas a otras regiones ubicadas dentro de las zonas intermedia y limpia, siempre que sea necesario.

Art. 26. De acuerdo con lo establecido por el artículo 4.° de la ley de Policía Sanitaria Animal, todos los propietarios o encargados de predios rurales comprendidos dentro de las zonas intermedia y limpia quedan obligados, bajo pena de multa de cien pesos, a denunciar la presencia de garrapata en sus ganados a la Inspección de Policía Sanitaria Animal o a su delegado más inmediato.

Art. 27. Las infracciones a este Reglamento no penadas especialmente, lo serán de acuerdo con lo establecido por la ley de Policía Sanitaria Animal en su artículo 42.

Art. 28. Las policías están obligadas a prestar su concurso para el estricto cumplimiento de las disposiciones contenidas en esta reglamentación.

Art. 29. El presente Reglamento entrará en vigencia el 1.o de Octubre de 1918.

Art. 30. Deróganse todas las disposiciones anteriores relativas a extinción de garrapata.

Art. 31. Publíquese e insértese.

VIERA.

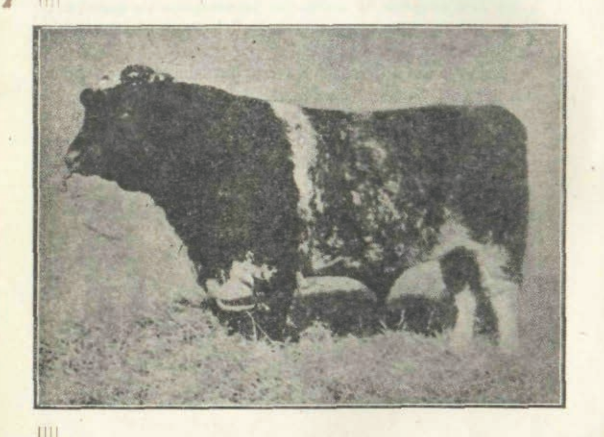
JUSTINO JIMÉNEZ DE ARÉCHAGA.

PABLO VARZI (hijo).

Los mercados compradores

exigen

carne de primera calidad.



La utilización de toros puros de pedigree le economizará dinero y le ahorrará tiempo.

AGENTES DE GRANIZO

CANELONES

Francisco P. Freyre, Canelones. — A. Mathón, Canelones. — Juan Barnech, Pando. — Carlos Bruni, Santa Rosa. — Sopeña y Cía., San Ramón. — Oliveri y Figueredo, San Ramón. — Domingo Barnech y Cía., Tala. — Besio Hnos., Santa Lucía. — Pichuaga y Basaistegui, Migues. — Lorenzo Cella, Piedras de Afilar. — Martín Ferreri, Canelones. — Antonio J. Alvarez, San Bautista. — José L. Brignone, San Antonio. — Figueredo Hnos., Tapia. — Cayetano González y Cía., San Jacinto. — José Regueiro, Montes. — Tarán Hnos., Mosquitos. — Santiago Dopazo López, Sauce. — Rufino Ambrosio Hnos. y Cía., Paso de Arbelo.

COLONIA

Méndez y Oroná, Colonia. — Sindicato Agrícola Ideal, Carmelo. — José Rivas y Cía., Carmelo. — Clodomiro Castillos e Hijos, Nueva Palmira. — M. de Castro e Hijos, Nueva Palmira. — Lizundia y Urriticochea, Rosario. — Garat Hnos., Rosario. — Luis Kuster, Tarariras. — Bernardo Aguerre (hijo), Tarariras. — Kuster y Sorensen, Cerro de las Armas. — Manuel Leys, Carmelo. — Antonio Landechea, San Juan (Paso del Hospital). — Rivas Hnos., San Juan (Paso Antolín). — Arsenio Leal e Hijo, Puntas de Chileno. — Julio Long, Artilleros. — Esteban Lazague, Nueva Helvecia. — Evans y Cía., Conchillas. — Julio V. Pérez, Víboras. — C. Santín Carballo, Juan Lacaze. — Juan E. Long, Ombúes de Lavalle. — Manuel Dibar, Ombúes de Lavalle. — Antonio S. Barreto, Colonia Suiza. — Felipe S. Bianchi, Nueva Palmira. — Charlone y Cía., Carmelo. — Harreguy y Capandeguy Colonia. — Teodoro Ingold, Colonia Valdense. — Braulio A. Pérez, Rosario. — Vicente A. Pérez, Nueva Palmira.

CERRO LARGO

Hijos de Carlos Charles, Melo. — Andrés González y Cía., Melo. — Jaime Costa, Buena Vista. — Varela y Lagomarsino, La Mina.

DURAZNO

Ayçaguer y Viuda de Ramos, Estación Yí. — Andrade y Rodríguez, Estación Yí. — Manuel Díaz Lizana, Sarandí del Yí. — Antonio Uribe, Colonia Rosell y Rius. — Amiassorho y Pazos, Pueblo del Carmen. — Arrascaeta y Astiazarán, Sarandí del Yí.

FLORES

Pedro Etcheverry Higué, Trinidad. — Juan M. Mouret, Trinidad.

FLORIDA

Nicolás Failache e Hijos, Florida. — Iglesias Muras Hnos., Florida. — Macció Hnos. y Guarnieri, Florida. — Freire y Molina, Sarandí Grande. — Camilo Costa, Fray Marcos. — Carlos Marinoni, Isla Mala. —

LA GASTROFILOSIS

Sus consecuencias y tratamiento

POR EL

DOCTOR DIONISIO MENDY

(Publicado en el Boletín del Ministerio de Agricultura de la República Argentina, tomo XIX, números 3 y 4)

Contrariamente a la opinión generalizada de los que afirman la innocuidad del *Gastrophilus*, aproximándose a la suposición, ya antigua, de que era beneficioso para la salud de los equinos, por cuanto les aumentaba el apetito por excitación gástrica, motivo por el cual lo denominaban también *Gastrophilus salutaris*, creo que tales suposiciones son erróneas.

Para ello me fundo en estudios realizados de anatomía patológica de las mucosas lesionadas, que me permiten llegar a la conclusión de que la mortandad de equinos observada en estos últimos años en los lugares donde habita la mosca *Gastrophilus Duodenalis*, es producida por infecciones bacterianas, que tienen su puerta de entrada en los puntos donde se implantan las larvas. Desde hace tiempo vengo observando los estómagos parasitados, encontrando siempre, por lo menos, un proceso de evolución crónica durante los nueve meses del período larval, que se presenta, ya en forma de pequeñas úlceras que coronan las innumerables cúpulas inflamatorias, ya en forma de procesos cicatriciales de reparación que llegan a veces a formar verdaderas estenosis del píloro y cardias por retracción de los tejidos vecinos a dichos orificios.

Mas no siempre las observaciones reconocen ese origen; a veces se trata de simple obstrucción mecánica por la cantidad enorme de larvas insertas en la proximidad del píloro.

Estas verdaderas gastritis crónicas primitivas llegan a determinar una modificación de la estructura histológica de las capas del estómago y duodeno; he podido constatar desde

AGENTES DE GRANIZO

(Continuación)

Antonio Pastorini y Cía., Cuchilla de Palermo. — Alberto Berrutti y Cía., Casupá. — Jaumandreu Hnos., Sarandí Grande. — Viuda e hijos de Florito, Puntas de Maciel. — Ramón Pérez (hijo), Pintado. — Pérez Hnos., La Cruz. — López, Falero y Cía., Cardal. — Jesús Sosa, Sauce del Yí. — Mengotti, Pérez y Salaberry, Florida. — Cabrera Hnos. y Mesa, Sarandí Grande. — Luis Molinari, Fray Marcos.

MALDONADO

Juan Blois, Pan de Azúcar. — Chiappara Hnos., San Carlos. — Juan B. Zolezzi, La Sierra. — Mateo Fígoli y Hno., San Carlos.

MINAS

Angel Ugarte, Minas. — Gil G. González, Estación Solís. — Carmelo Berna y Hno., Zapicán. — Aníbal Chalar, Pueblo Solís. — Félix Sarasola, Estación Ortiz. — Acciari y Brascón, Estación Solís. — Guerra, Valls y Cía., Gaetán. — Olegario Martínez Alvariza, Pueblo «José Pedro Varela». — Martirena Hnos., Paso Roldán. — Sarasola y Roura, José Batlle y Ordóñez.

PAYSANDÚ

Julio E. Rivero, Paysandú. — Estefanell, Pons y Cía., Paysandú.

RÍO NEGRO

Pedro Bustelo, Paso del Bellaco. — Rogelio A. Fraga, Algorta. — Marroni, Zugasti y Cía., Estación Young F. C. M.

ROCHA

Cavallo, Terreno y Cía., Rocha.

SALTO

Federico Camacho, Salto.

SAN JOSÉ

Juan E. Zugasti, San José. — Angulo Hnos. y Cía., San José. — Andrés Ruiz (hijo), San José. — Antonio Triay Florit, Libertad. — Carlos González y Cía., Rincón del Pino. — Enrique Laguarda, Sauce, 6.ª Sección. — José M. Castrillo, Arroyo Llano. — Ricardo Cuadrado, Bella Vista. — Costa Hnos., San José. — Sánchez y Diu, Puntas de Gregorio. — Juan Gutiérrez, Estación González. — Francisco Trulla Bounine, La Boyada. — Viñas Hnos., Estación Rodríguez. — Ramón Pérez (hijo), San Gregorio. — José Moar, Bifurcación. — Luis Romero, Carreta Quemada. — Andrés J. Bianchi, Estación Rodríguez. — Octavio L. Ibaldi, Ecilda Paullier. — Teodoro Odriozola e hijo, San José.

la simple gastritis mucosa hasta la esclerosis sub-mucosa hipertrófica.

En muchos casos estas lesiones eran muy visibles y extensas, y como es de suponer, deben haber determinado síntomas graves, difíciles de interpretar: anorexia, digestión penosa y un estado general malo; manteniéndose los animales con la digestión suplementaria intestinal, mientras subsiste la motilidad gástrica. Entre las lesiones agudas podría citar verdaderas *gastritis flegmonosas, supuración* de la *submucosa*, que no pueden reconocer otro origen que la complicación de las formas crónicas, ya que el proceso cicatricial en heridas próximas así lo indicaría.

La constatación de estas lesiones en todos los estómagos larvados me inclinó a creer que se trataba de afecciones cuyo origen sería la larva, y es evidente que éstas, actuando como cuerpos extraños, den lugar a una inflamación aguda o crónica por los microbios que introducen en el espesor de la pared al implantarse, o cuya introducción favorecen por los orificios que dejan los garfios al desprenderse.

Más tarde, habiendo tenido ocasión de estudiar cortes de tejidos enfermos de duodenos y estómagos parasitados, cortes realizados por un aventajado estudiante de medicina y preparados por el ***Método de Gram***, por el azul de metileno y tionina fenicada, me dieron la certidumbre de que estaba en lo cierto.

De dicho estudio llegué a las conclusiones siguientes: 1.° Que la parte cefálica de la larva crea al rededor de ella una verdadera inflamación microbiana; y 2.° Que al nivel de la sub-mucosa, las venas y arterias pequeñas eran asiento de flebitis y arteritis obliterantes, consecutivas también a infecciones microbianas.

Ahora bien: por la primera conclusión nos explicamos las gastritis, ya agudas, ya crónicas, que mencionaba anteriormente y quedan reconocidas en sus distintas formas por el examen microscópico.

La segunda conclusión nos demuestra la formación de la úlcera por endoarteritis, del siguiente modo: la obliteración trombótica de las pequeñas arteriolas traería como consecuen-

AGENTES DE GRANIZO

(Conclusión)

SORIANO

Mirassou y Seuánez, Mercedes. — García Lois, Mouras y Cía., Mercedes. — Manuel S. Casassa, Dolores. — Paseyro y Cía., Dolores. — Cardona Hnos. y Gallo, Cardona. — Luciano Campelo, Monzón. — Francisco Romero, Cardona. — Lorenzo Taró, Monzón. — Dionisio Gamba, Drabble. — Cándido Marín, La Lata. — Hijos de Santiago Turienzo, Agraciada. — Alejo Hounié y Cía., Mercedes. — Luis Pérez, Juan Jackson. — Antonio Delgado, Drabble. — Francisco Pérez y Cía., Estación Arroyo Grande.

TREINTA Y TRES

Marcelino Torres España, Treinta y Tres. — Pedro Dellepiane y Hno., Treinta y Tres. — Rivara Ferrer y Ferreri, Treinta y Tres.

TACUAREMBÓ

Gutiérrez y Medina, Estación Achar.

AGENTES GENERALES

ARTIGAS

Horacio Berdou, Artigas. — Juan Galdino Itte, Tomás Gomensoro.

CANELONES

César L. Migone, Canelones. — Juan Barnech, Pando. — Luis Besio, Santa Lucía. — Domingo Barnech y Cía., Tala. — Luis Sopeña y Cía., San Ramón — Cirilo Viñoly, Las Piedras. — Pichuaga y Basaistegui, Migues. — Santiago Dopazo López, Sauce. — Carlos Bruni, Santa Rosa. — Arístides A. Royol, La Paz.

COLONIA

Méndez y Oroná, Colonia. — Evans y Cía., Conchillas. — Braulio A. Pérez, Rosario. — M. de Castro e Hijos, Nueva Palmira. — Camilo Santín Carballo, Puerto del Sauce o Juan Lacaze. — Alfredo Stutz, Nueva Helvecia. — José Rivas, Carmelo.

CERRO LARGO

López y Ron, Melo.

DURAZNO

Gerardo R. Nogueira, Durazno. — Manuel Díaz Lizana, Sarandí del Yí. — Luis Soubirón, Cerro Chato.

cia la necrosis de la mucosa en la extensión por ellas irrigadas, su reabsorción luego nos daría las úlceras.

De esta misma segunda conclusión, deduciremos el porqué de una sintomatología nerviosa que presentaron algunos animales parasitados, los que al ser objeto de la autopsia nos sorprendieron con lesiones de reblandecimiento cerebral, cuyo origen no podría constatarse en ningún otro órgano fuera del estómago ulcerado.

En otros casos de sintomatología pulmonar, eran infartos cuya causa tampoco encontraba.

Después de estos estudios he querido explicar esos distintos síntomas en esta forma: las flebitis constatadas al nivel de la sub-mucosa gástrica y duodenal serían el origen de embolias que se fijarían en diversos órganos.

Cuando dichas embolias se localizan al nivel del pulmón se produciría el infarto, la pneumonía, etc.; cuando se localizan en el encéfalo, después de haber seguido el trayecto: hígado, corazón, pulmón, encéfalo, se explicaría la sintomatología nerviosa de aquellos animales en cuyas autopsias se constata reblandecimiento cerebral de origen embólico, sin otras lesiones que úlceras estomacales y endoflebitis en su vecindad.

De modo que, cuando en el transcurso de una autopsia encontremos lesiones embólicas en el cerebro, el pulmón, etc., que hayan determinado la muerte del animal y no encontremos otro origen que nos explique el porqué de dichas lesiones, tenemos derecho a pensar en la causa mencionada.

En zonas atacadas por la mosca *Gastrophilus Duodenalis*, todo caso de peritonitis nos hará pensar en una perforación, complicación frecuente de las úlceras; y en estas mismas regiones toda muerte de animal por anemia sin causa aparente, debe determinar el examen de las mucosas gástricas a fin de constatar si no se trata de una hemorragia interna, otra de las complicaciones de la úlcera.

TRATAMIENTO

El tratamiento indicado fué siempre el conocido ya para la gastrofilosis y el suero antiestreptocócico, por creer al *estreptococus* causante principal de todas esas complicaciones.

AGENTES GENERALES

(Conclusión)

FLORIDA

Armando Tubino, Florida. — Freire y Molina, Sarandí Grande. — B. Amarelle (hijo), Isla Mala, 25 de Mayo. — León Jude, Fray Marcos. — Pérez Hnos., Estación « La Cruz ».

FLORES

Eustaquio T. Perera, Trinidad.

MALDONADO

Marcelino Gorlero, Maldonado. — Chiappara Hnos., San Carlos. — Pablo Errandonea, Aiguá. — Juan Blois, Pan de Azúcar.

MINAS

Angel Ugarte, Minas. — Sarasola y Roura, J. Batlle y Ordóñez. — Aníbal Chalar, Pueblo Solís. — Carmelo Perna Hnos., Zapicán.

PAYSANDU

Julio E. Rivero, Paysandú.

RIVERA

Pablo Gaye y Zamit, Rivera.

ROCHA

Cavallo, Terreno y Cía., Rocha. — Gabino Otamendi, Lazcano.

RÍO NEGRO

B. Oris y Hnos., Fray Bentos.

SALTO

Federico Camacho, Salto.

SORIANO

Mirassou y Seuánez, Mercedes. — Antonio Paseyro, Dolores. — Cardona Hnos. y Gallo, Pueblo Cardona.

SAN JOSÉ

Juan E. Zugasti, San José. — Viñas Hnos., Estación Rodríguez. — Antonio Triay Florit, Libertad.

TREINTA Y TRES

Marcelino Torres España, Treinta y Tres.— Carlos B. Elizondo, Sta. Clara.

TACUAREMBÓ

A. Romay, Tacuarembó. — Manuel E. Aristimuño, Santa Isabel. — G. Gutiérrez y Mendina, Achar.

Ultimamente he ensayado un procedimiento de cura bastante bueno: "El Gastrofilol".

Se trataría, según parece, de un producto que, introducido en la forma indicada por el prospecto, produciría en un estómago vacío de toda substancia alimenticia por un ayuno del animal de 24 horas, una anestesia de las larvas que paralizaría las fibras musculares que se insertan en los garfios, haciendo que éstos se desprendan, y actuaría al mismo tiempo sobre los estigmas respiratorios, que perderían su oclusión defensiva y permitirían así que el sulfuro de carbono actuara sobre la larva intoxicándola con sus vapores.

El medicamento parece tener otros compuestos que actuando sobre la misma larva, la colocarían en condiciones inferiores para resistir un purgante de sulfato de soda, dado seis horas después.

ÍNDICE GENERAL

ÍNDICE DE AVISOS

Imprenta Artística, de Dornaleche Hnos.; Cerro Largo, 783. — Montevideo.